schaerer
swiss coffee competence

シェーラーコーヒークラブ

取扱説明書

V03 / 11.2021

Schaerer AG
P.O. Box 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

取扱説明書原文の翻訳

日本語
3370021091

シェーラーコーヒークラブ

取扱説明書

出版元
Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

版
バージョン 03 | 11.2021

ソフトウェア
V1.5.4

コンセプトおよび編集
Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©
Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

本書は著作権で保護されています。無断複写・転載を禁じます。Schaerer AG の書面による事前の許可なくして、本書の内容を複写、配布、電子的に転送することや、多言語に翻訳することは禁じられています。これは本書の全部または一部に対して適用します。本書の内容は、印刷時に利用可能な最新データによるものです。Schaerer AG は事前の予告なしに変更を行う権利を有します。本書中のすべての図、図解や表示メッセージは例です！幅広いオプションにより、お使いの機械が本書に示された機械と異なる可能性があります。Schaerer AG の責任は、ドイツ語版の原文に限るものとします。

シェーラーコーヒーマシンをお買い上げいただき有難うございます。

コーヒーマシン、シェーラーコーヒークラブは、エスプレッソ、カフェクリーム、カプチーノ、ミルクコーヒー、ラテマキアート、ミルクフォームやお湯を一杯ごとに作る全自動マシンです。
オプションで入手可能なパウダーホッパーを使って、シェーラーコーヒークラブはミルクまたはミルクフォーム入りホットチョコレートを作ることができます。

取扱説明書に従ってください

> 使用前には取扱説明書に目を通してください。
> 取扱説明書、特に安全に関する注意事項および安全の章は常に厳密に従ってください。
> 取扱説明書をスタッフおよびすべての使用者が利用しやすいようにしてください。

⚠注意

取扱説明書の記号とマークに従ってください
ページ 19

安全の章に従ってください
wページ以降 9

感電による生命の危険

- コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！

> 筐体は絶対に開けないでください。
> 絶対にねじを緩めたり、筐体部分を取り外さないでください。

⚠警告

安全の章に従ってください
wページ以降 9

運転条件および設置条件

- メンテナンスの指示を遵守しない場合は、いかなる損傷についても一切の責任を負いません。

> 取扱説明書に従ってください。
> メンテナンスおよび修理は、純正スペアパーツを使用して、必ずシェーラーサービスによって行ってください。

重要

テクニカルデータ
wページ以降 106

メンテナンス
wページ以降 93

1 安全 9
1.1 一般的な安全に関する注意事項 9
1.2 適切な用途 15
1.3 運転条件および設置条件 16
2 概要 17
2.1 コーヒーマシン各部の名称ディスプレイ 17
3 試運転 21
3.1 設置場所 22
3.2 開梱 22
3.3 試運転プログラム 23
4 操作 25
4.1 操作の安全に関する注意事項 25
4.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる 25
4.3 飲み物の注出 26
4.4 選択タブ（オプション） 26
4.5 特別タブ（オプション） 26
4.6 ミルクの接続 27
ミルクノズル 27
シェーラーミルククーラー付き 27
ミルクランス（オプション） 28
4.7 ミルクまたはミルクフォームの注出 28
4.8 お湯注出 29
4.9 基本スチームシステム（オプション） 29
4.10 カップ受け 32
4.11 豆ホッパー/パウダーホッパー 32
4.12 手動投入口 33
4.13 カス受け 34
4.14 カウンター下用のコーヒーかす入れ（オプション） 34
4.15 雫受け 35
4.16 給排水管接続（オプション） 35
4.17 コーヒーマシンのスイッチを切る 36
5 ソフトウェア 37
5.1 概要 37
操作可能状態 37
操作可能状態のディスプレイのタブ 37
メインメニューの機能 38
メニューコントロールタブ 38
5.2 操作可能状態 39
5.2.1 操作可能状態のディスプレイのタブ 39
飲み物ボタン 39
加熱すすぎタブ 39
バリスタタブ、コーヒー濃度 39
5.2.2 SteamJetカップウォーマー 40
5.3 お手入れ 41
システム洗浄 41
ミキサーのすすぎ 41
ミルクシステムのすすぎ 41

CleanLock 42
取扱説明書 42
フィルター交換 42
カルキ抜き 42
抽出器のお手入れ 42
5.4 飲み物 43
一般情報 43
容量、アニメーション カップテーブル、複数抽出、および注入方法 44
レシピの変更 46
テキストおよび図 49
5.5 操作オプション 50
操作エレメント 50
押しボタンレイアウト 53
事後選択 53
カフェインフリー 53
飲み物の事前選択 54
飲み物の中止 54
5.6 インフォメーション 55
前回の抽出 55
タイマー 55
サービス 55
お手入れ 55
フィルターおよびカルキ抜き 55
プロトコール 55
5.7 精算機能 56
カウンター 56
coffeeMYsation（アプリ） 57
5.8 PINによる権限範囲 57
洗浄PIN 58
設定PIN 58
会計PIN 58
5.9 タイマー 59
時刻/日付け 59
押しボタンレイアウトの状態 59
押しボタンレイアウト一覧 59
5.10 システム 60
ミルクおよびフォーム 60
進捗インジケーター 60
表示および照明 61
フィルター 62
温度 63
スイッチオフすすぎ 63
ミルクシステムの自動すすぎ 64
豆切れメッセージの較正 64
凍結防止/出荷準備 64
雫受けセンサー 64
分配器 64
Bluetooth（オプション） 65
S-M-L調整機能 65

5.11 USB 66
レシピの読込み 66
飲み物シンボルの読み込み 66
レシピの保存 67
レシピのPDFとしての保存 67
カウンターのエクスポート 67
HACCPのエクスポート 67
データのバックアップ 67
データの読込み 67
言語の読込み 67
ファームウェアの更新 67
復元 67
5.12 言語 68
6 その他の設定 69
6.1 豆の粉砕度を設定する 69
7 お手入れ 70
7.1 お手入れの安全に関する注意事項 70
7.2 洗浄間隔一覧 72
7.3 食器洗い機に適した部品 73
7.4 洗浄プログラム 73
7.4.1 システム洗浄 73
7.4.2 ミキサーのすすぎ 75
7.4.3 ミルクシステムのすすぎ 75
7.5 カルキ抜き 76
7.6 手動洗浄 78
7.6.1 操作パネルの洗浄 (CleanLock) 78
7.6.2 カス受けの洗浄 (コーヒーかすシュート、オプション) 78
7.6.3 受け皿の洗浄 78
7.6.4 水タンクの洗浄 79
7.6.5 雫受けの洗浄 79
7.6.6 筐体の洗浄 81
7.6.7 注出口の手動洗浄 81
7.6.8 抽出ユニットの洗浄 82
7.6.9 ミルクシステムの手動洗浄 85
ミルクホースの洗浄 86
7.6.10 ミキサーの洗浄 87
7.6.11 豆ホッパーの洗浄 88
7.6.12 パウダーホッパーの洗浄 89
8 HACCP洗浄計画 91
9 メンテナンスとカルキ抜き 93
9.1 メンテナンス 93
9.2 シェーラーサービス 94
10 メッセージおよび注意事項 95
10.1 操作メッセージ 95
10.2 エラーメッセージおよび障害 96
10.3 メッセージを伴わないエラー 99

11 安全および保証 101
11.1 コーヒーマシンへの危険 101
11.2 指令 103
11.3 使用会社の義務 104
11.4 保証請求 105
付録：テクニカルデータ 106
コーヒーマシンのテクニカルデータ 106
付録：アクセサリーおよびスペアパーツ 109

1 安全

⚠警告

誤った使用

- 安全に関する注意事項を無視すると、深刻な負傷を引き起こす恐れがあります。

> 安全に関するすべての注意事項に従ってください。

1.1 一般的な安全に関する注意事項

使用者への危険

シェーラー社の製品は可能な限りの安全性を特徴としています。安全装置の効果は、以下の項目が守られた場合のみ保証されます。

⚠注意

> 使用前には取扱説明書にしっかりと目を通してください。
> 高温のマシンパーツには決して触らないでください。
> マシンが正常に作動しない場合や、損傷がある場合には、コーヒーマシンを使用しないでください。
> コーヒーマシンは、完全に取り付けられている場合にのみ使用してください。
> 取り付けられた安全装置は、どんなことがあっても絶対に変更しないでください。

⚠注意

> 8 歳以上の子供、並びに身体的、知覚的または精神的能力の劣っている人物や経験および知識が不足している人物は、本機器の安全な使用に関する教育を受け、そのことから結果として生じる危険を理解した上で、常時監視の下で本機器を使用することができます。
> 子供たちがマシンで遊ばないようにしてください。
> 洗浄およびユーザーメンテナンスは、子供が行ってはなりません。

どのコーヒーマシンも不適切に取扱われた場合には、安全装置があっても、潜在的な危険があります。怪我や健康への被害を防ぐために、コーヒーマシンを使用する場合は、以下の注意事項を守ってください。

⚠警告

感電による生命の危険

- コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！

> 筐体は絶対に開けないでください。
> 絶対にねじを緩めたり、筐体部分を取り外さないでください。
> 損傷している電源ケーブルは絶対に使用しないでください。
> 電源ケーブルが損傷しないようにしてください。ねじったり押しつぶしたりしないでください。
> 電源プラグを水などの液体に浸したり、または電源プラグに水などの液体を注いだりしないでください。電源プラグは常に乾いた状態にしてください。

⚠注意

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

- 飲み物とスチームが注出されている間、高温の液体が注出口から出ます。その際近くの表面と注出口が高温になります。

> 飲み物とスチームが注出されている間、注出口の下に手を入れないでください。
> 注出直後には注出口に触れないでください。
> 常に使用前には、注出口の下に適切な容器を配置してください。

⚠注意

負傷の危険

- 特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれます。

> 豆ホッパーを開ける前に、髪は常にヘアネットで保護してください。

⚠注意

挟まれ危険/負傷の危険

- コーヒーマシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。

> 必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてから、コーヒーグラインダーまたは抽出ユニットの開口部に手を入れてください。

⚠注意

健康上の危険

> コーヒーマシンでの飲用および使用に適した製品のみを使ってください。
> パウダーホッパー、豆ホッパーおよび手動投入口には使用目的にかなった原材料のみを充填してください。

⚠注意

健康上の危険

- ミルクシステムの洗浄剤および洗浄タブレットには刺激性があります。

> 洗剤のパッケージにある保護措置に従ってください。
> 洗浄タブレットはディスプレイ上にメッセージが表示された後にのみ投入してください。

⚠注意

健康上の危険/刺激性および火傷の危険

- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液および熱湯が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。
- 雫受けに高温の液体がある可能性があります。

> 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。
> 誰も洗浄液を飲むことがないよう注意してください。
> 雫受けを注意深く動かしてください。

⚠注意

滑る危険

- 不適切な使用またはエラーにより、コーヒーマシンから液体が漏れることがあります。これらの液体によって、滑る危険を引き起こす可能性があります。

> コーヒーマシンは密閉されていて水が流出していないかどうか定期的に確認してください。

1.2 適切な用途

⚠警告

誤った使用

- マシンを適切に使用しないと、損傷の危険性をもたらす可能性があります。

> コーヒーマシンは適切に使用してください。

シェーラーコーヒークラブは、コーヒー、ミルク、パウダー（チョコレートやトッピングなど）の任意の組合せから成る飲料を適切な容器に注出するための装置です。本機はホテル業、レストラン業または同様の場所における業務用機器です。責任ある人物が本機を使用中の現場にいる場合は、セルフサービスの場所に設置することが許されます。
本機は商店、事務所または同様の職場環境、ホテル、モーテルおよび朝食付きの宿で使用し、専門家でない人達またはお客様が操作することができます。本機のご使用にあたっては、付属の取扱説明書の記載内容に従ってください。本機を他の目的で、または指定以上の方法でご使用になった場合、不適切な使用が行われたものとみなされます。これが原因で発生した損害に関してはメーカーは責任を負いかねます。
シェーラー コーヒークラブは絶対にコーヒー、お湯（飲用、洗浄用）または牛乳（冷蔵、低温殺菌処理、均質化処理、超高温瞬間殺菌（UHT法）済みの）以外の液体の加熱または注出に使用しないでください。

1.3 運転条件および設置条件

⚠警告

テクニカルデータ
wページ 107

⚠ 火災の危険/事故の危険

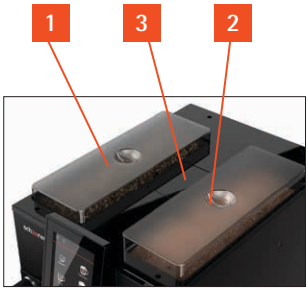
> 運転条件および設置条件は遵守しなければなりません。

> テクニカルデータの章で規定された運転条件および設置条件は遵守しなければなりません。

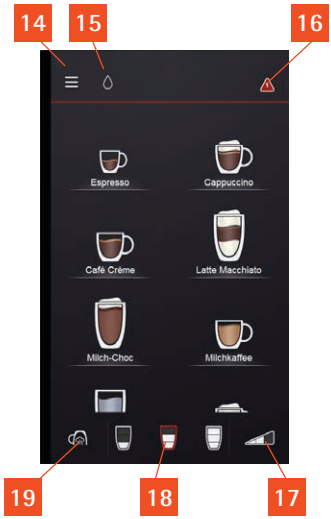
電気接続、給水栓と排水接続のための現場での準備作業を、機器の運用者は手配する必要があります。作業は、一般規則、国内規則並びに地域の規則を考慮し、認可を受けた工事業者によって実行する必要があります。シェーラーサービスは、用意された接続部とコーヒーマシンを接続することしかできません。現場での取付け作業を行うことを認められていませんし、その作業を実行する責任もありません。

2 概要

2.1 コーヒーマシン各部の名称ディスプレイ



取扱説明書の記号とマーク



1 コーヒー豆ホッパー
2 2番目の豆ホッパーまたは粉ホッパー（例えばチョコレートまたはダブルパウダーホッパー）（オプション）
3 手動投入口/タブレット投入口
4 オン/オフスイッチ
5 飲み物注出口（コーヒー、ミルクおよびホットチョコレート）
6 水タンク
7 カップ受け
8 SteamJetカップウォーマー
9 取外し可能な雫受け（雫受けグリッド付き）
10 カス受け
11 スチーム出口
12 お湯出口
13 飲み物ボタンおよび設定用タッチディスプレイ

操作可能状態のディスプレイ

14 メニュータブ（メインメニューが開きます）
15 加熱すすぎタブ
16 メッセージタブ
17 バリスタタブ
18 容量
19 SteamJetタブ
20 飲み物タブ内のスチームボタン

取扱説明書の記号とマーク

人身傷害の安全に関する注意事項

安全に関する注意事項が遵守されていないと、誤操作の場合に軽度な傷害から深刻な傷害までの原因となります。

⚠警告

安全に関する注意事項

安全の章に従ってください
wページ以降 9

人身傷害の安全に関する注意事項

安全に関する注意事項が遵守されていないと、誤操作の場合に軽度な傷害の原因となります。

⚠注意

操作の安全に関する注意事項
wページ 25

お手入れの安全に関する注意事項
wページ 70

安全の章に従ってください
wページ以降 9

感電注意

高温の蒸気に注意

挟まれ危険

表面が高温

滑る危険

物的損傷に対する注意事項

- コーヒーマシンに対して
- 機器設置場所に対して

> 取扱説明書には常に厳密に従ってください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

テクニカルデータ
wページ以降 106

注意事項/ヒント

- 安全な取扱いの為の注意事項およびより簡単に操作するためのヒント。

注意事項

ヒント

用語集

用語	説明
•	• リストアップ、選択オプション
*	* 個々の作業ステップ
イタリック体のテキスト	コーヒーマシンの状態説明および/ または自動的に実行されるステップの説明。
バリスタ	業務用コーヒーメーカー
Choc	ホットチョコレート
DECAF	カフェインフリーコーヒー
飲み物の注出	コーヒー、お湯またはパウダー飲料の注出
元栓	止水栓、アングルバルブ
炭酸塩硬度	単位はdKHで表示。水の硬度は、飲料水に溶解したカルシウムの測定法です。
コーヒー注出口	ダブル注出口（標準）。
ミルクシステム	シングル注出口、ミルクフォーム発生器、ミルクフォームアダプター、スチームノズルおよびミルクホース
ミキサーシステム	完全なモジュール、パウダー飲料用分配器付きミキサー
前抽出	コーヒーは、香りを強く引きだすために抽出する前に湯を短く注ぎます(前抽出)
プレス	抽出前のコーヒー粉の自動的なプレス。
パウダー飲料	例えばチョコレートまたはトッピング
使用期間	例えば、フィルターの抽出能力（単位リットル）
カス受け	コーヒーかすシュート wカウンター下用のコーヒーかす入れ、側面 34
セルフサービスモード	顧客によるセルフサービス
すすぎ	中間洗浄
内容物	例えばコーヒー、ミルク、ミルクフォーム、ホットチョコレートなどの飲み物の材料。

ヒント

• ソフトウェアには、さまざまな手順を説明するビデオ用QRコードが含まれています。これには、QRコードをスキャンするだけです。

3 試運転

（工場出荷後の最初の運転）

取扱説明書に従ってください

> 取扱説明書、特に安全に関する注意事項および安全の章は常に厳密に従ってください。
> 取扱説明書をスタッフおよびすべての使用者が利用しやすいようにしてください。
> 使用前には取扱説明書に目を通してください。

⚠注意

重要！
取扱説明書の記号とマークwページ19 に従ってください ！

安全の章
wページ101以降に従ってください

遵守しなかった場合の感電による生命の危険

コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！

- 筐体は絶対に開けないでください。
- 絶対にねじを緩めたり、筐体部分を取り外さないでください。

⚠警告

安全の章に従ってください
wページ以降 101

運転条件および設置条件

取扱説明書に従ってください。

重要

テクニカルデータ
wページ以降 106

3.1 設置場所

- 設置場所は乾いていて防汚でなければなりません。
- コーヒーマシンでは常にいくらかの結露水や水または蒸気が流れ出ることがあります。

> コーヒーマシンは屋外で使用しないでください。

> コーヒーマシンは水がかからないように設置してください。

> コーヒーマシンは、設置面が損傷しないように、必ず耐水性および耐熱性のある場所に置いてください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

テクニカルデータ
wページ以降 106

3.2 開梱

> カートン内のパッケージには付属のアクセサリーが含まれています。捨てないでください。

> 水タンクおよびカス受けにはスペアパーツが入っています。試運転の前にスペアパーツを取り出し、カス受けと水タンクを丹念にすすいでください。

> コーヒーマシンに損傷がないことを確認してください。コーヒーマシンを操作してよいかどうか疑わしい場合には、シェーラーサービスにご連絡ください。

> 返品の可能性に備え、オリジナルのパッケージを保存してください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

マシン部品のアクセサリーおよび名称
wページ 17

テクニカルデータ
wページ以降 106

オプション ダブルパウダー
オプションのダブルパウダーホッパーは別梱包で納入されます。コーヒーメーカーにこのオプションが装備されている場合、コーヒーメーカーの使用を開始する前にダブルパウダーホッパーを取り付ける必要があります。ホッパーが取り付けられていない状態ではコーヒーメーカーを使用できません。

重要

保証の章
w次のページ以降 105

テクニカルデータ
w次のページ以降 106

* シェーラーコーヒークラブを開梱し、しっかりした平らな面にコーヒーマシンを設置します

* テクニカルデータを遵守してください
* 適応するソケットにコーヒーマシンの電源コードを差し込みます

テクニカルデータ
wページ 106

3.3 試運転プログラム

* オン/オフスイッチでコーヒーマシンのスイッチを入れます

コーヒーマシンのスイッチを入れます。
試運転プログラムが開始します。

* ディスプレイ上のすべての指示を実行し従います

重要

試運転プログラムは、ディスプレイによってステップバイステップに次の試運転項目へと案内します。
> 表示されるメッセージに従ってください。
• 設定された値は試運転後に変更することができます。

設定の変更を
w実行する
ab Seite 37

追加説明

• ミルクを接続w章4.6ページ 27

試運転プログラムが完了し、必要なすべての設定が行われると、コーヒーマシンが再起動します。較正は全自動で実行されます。

⚠注意

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性
• 飲み物とスチームが注出されている間、高温の液体が注出口から出ます。その際近くの表面と注出口が高温になります。
> 飲み物が注出されている間、注出口の下に手を入れないでください。
> 注出直後には注出口に触れないでください。

安全の章に従ってください
wページ以降 9

水タンク用フィルターの取付け（オプション）

これは、試運転プログラム中に実行される1つのステップです。
飲料水が5 °dKH以上の炭酸塩硬度の場合は、シェーラーフィルターを事前に取り付ける必要があります。さもないとカルキによる損傷につながる可能性があります。

水硬度の測定

* 飲料水供給会社の飲料水の硬度を問い合わせ、付属の炭酸塩硬度テスト（説明書付き）を使って測定してください。

炭酸塩硬度テストはアクセサリとして付属しています。

使用期間

水タンク用として同梱されているフィルター(200 l)は、10 °dkHにおいて水量が200 l になるまで使用可能です。実際の使用期間は、飲料水の硬度で異なり、以下の表から読み取ることができます。

「ドイツ炭酸塩硬度」（dKH）が単位です

水の硬度	使用期間（単位はリットル）	水の硬度	使用期間（単位はリットル）
< 5	フィルター不要	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

注意事項

水硬度が0〜5 °dKHの間であれば、フィルターは必要ありません。w試運転プログラム、ページ 23

4 操作

4.1 操作の安全に関する注意事項

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

- 飲み物とスチームが注出されている間、高温の液体が注出口から出ます。その際近くの表面と注出口が高温になります。

> 飲み物とスチームが注出されている間、注出口の下に手を入れないでください。
> 注出直後には注出口に触れないでください。
> 常に使用前には、注出口の下に適切な容器を配置してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

健康上の危険

> コーヒーマシンでの飲用および使用に適した製品のみを使ってください。
> パウダーホッパー、豆ホッパーおよび手動投入口には使用目的にかなった原材料のみを充填してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

4.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

操作パネルの右側にオン/オフのスイッチがあります。

* オン/オフスイッチを押します

シグナル音が鳴ります。

コーヒーマシンのスイッチが入り、加熱します。

自動で加熱すすぎが開始します。

コーヒーマシンが飲み物を注出する準備ができると、操作可能状態がディスプレイに表示されます。

PINのアクセスコントロール
wPIN権限
ページ 57

4.3 飲み物の注出

飲み物ボタンを押すと、設定された飲み物の注出が開始します。

- 点灯しているボタン = 注出可能
- 消灯しているボタン/ステータスバーの赤い三角形 = 注出不可能/ボタンがロック

* 適切な大きさのカップを注出口の下に置きます
* 希望する飲み物ボタンをタップします

押しボタンレイアウト
w操作オプション
ページ 50

飲み物の中止

* もう一度飲み物ボタンをタップします

中止ボタン

4.4 選択タブ（オプション）

この例のDECAFタブように、オプションで選択タブの利用が可能です。これらの選択タブはディスプレイで飲み物を選択すると点灯します。

例
カフェインフリータブ（グラインダー2つ）

4.5 特別タブ（オプション）

特別タブはオプションで、
希望に応じて、設定で有効にします。例えば、容量S-M-Lの事前選択は特別タブです。飲み物でS-M-Lの量が利用可能になるように、設定する必要があります。これが行われると、飲み物の選択前に抽出量「S」または「L」を選択できます。これにより、サイズが指定されている飲み物ボタンのみが点灯します。

M = 設定された飲み物サイズ、事前選択なし
S = Mより25％少ない
L = Mより25％多い

例：
S-M-Lタブ

4.6 ミルクの接続

ミルクノズル

適切なスチームノズルをミルクフォーム発生器に使用してください。

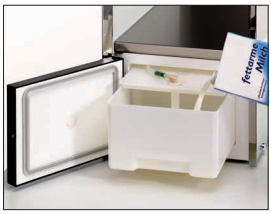
色	ミルク温度
• 緑（標準）	冷蔵していないミルク（16～最大22 °C）
• オレンジ（アクセサリー）	冷蔵ミルク（10 °Cまで）

ミルク供給温度は、ミルク温度および適切なスチームノズルに応じて調整しなければなりません。ミルク供給温度

w ミルクおよびフォーム、ページ 60

シェーラーミルククーラー付き

* 冷蔵ミルク用の適切なスチームノズルを使用します（オレンジ）
* ミルクコンテナーをクーラーから取り外します
* ミルクコンテナーの蓋を後ろにスライドさせます
* ミルクコンテナーにミルクを満たします
* コンテナーに蓋を戻します
* ミルクホースのアダプターをミルクコンテナーの蓋にある接続部に差し込みます
* ミルクコンテナーを慎重に押し戻します



ミルクタンク

ミルク供給温度は、ミルク温度および適切なスチームノズルに応じて調整しなければなりません。ミルク供給温度

w ミルクおよびフォーム、ページ 60

ミルクランス (オプション)

注意事項

- ミルクランスは毎日洗浄してください。
- ミルクランスはねじらないでください。

注意事項

* 適切なスチームノズルをミルクフォーム発生器に使用ます
* ミルクパックをコーヒーマシンの左横に置きます
* ミルクランスの蓋を開けます
* プラグ & クリーンアダプターをミルクランスに接続します
* ミルクランスをミルクパックに差し込みます

ミルクランスはミルクパックの底に達していなければなりません。

ミルク供給温度は、ミルク温度および適切なスチームノズルに応じて調整しなければなりません。ミルク供給温度

w ミルクおよびフォーム、ページ 60

4.7 ミルクまたはミルクフォームの注出

* 適切な大きさのカップを注出口の下に置きます
* ミルクまたはミルクフォームに割り当てられた飲み物ボタンをタップします

注出は、レシピ (注入方法、フォームの質など) の設定に応じて行われます。

注入方法
wソフトウェア
w飲み物
ページ 44

4.8 お湯注出

* 適切な大きさのカップをお湯注出口の下に置きます
* お湯ボタンをタップします

注出は、注入方法の設定に応じて行われます。

4.9 基本スチームシステム（オプション）

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

- 飲み物とスチームが注出されている間、高温の液体が注出口から出ます。その際近くの表面と注出口が高温になります。
- スチーム注出口の下部に非常に熱くなっています。

> 飲み物とスチームが注出されている間、注出口の下に手を入れないでください。
> 注出直後には注出口に触れないでください。
> スチーム注出口の下部には触れないでください。
> 常に使用前には、注出口の下に適切な容器を配置してください。

注意事項

スチームの注入方法は
メニュー項目「飲み物」で設定できます。
注入方法にはスタート/ストップ、定量注入、フリーフローおよびスタート・ストップ・フリーフローが
利用可能です。
注入方法については飲み物の章に
記載されています。

注意事項

注入方法
wソフトウェア
w飲み物
ページ 44

* スチームボタンを押します

スチームは、スチームボタンが押される間は注出されます。

- スチームで飲み物を温めます
- スチームによってマニュアルでミルクを泡立て

ます

飲み物を温める

* 自らを守るため、スチーム管の前に布を持ってきます
* スチームボタンを短く押します

これにより凝縮水が吹き出します。

* できる限り細くて背の高い取っ手付きの容器を使用します
* 容器を最大でも半分の高さまで満たします。
* スチームノズルが底に触れないように、容器に深く浸します
* スチームボタンをタップします
* 希望する温度に達したら、スチームボタンを再びタップします

それによりスチームの注出が停止します。

* スチーム注出口を雫受けの方に振ります
* スチームボタンをタップし、さらに数秒後に
* もう一度タップします

スチーム管の中の残留物を押し流します。

* スチーム注出口を湿った布で拭き取ります

スチームの注出は、スチームボタンの最初のタップで開始します。スチームボタンを2度目にタップするとスチームの注出が停止します。

ミルクを泡立てる

> 泡立てる際にミルクを温め過ぎないでください。温め過ぎるとミルクフォームの量が減少します。

ヒント

* 自らを守るため、スチーム管の前に布を持ってきます
* スチームボタンを短く押します

これにより凝縮水が吹き出します。

* できる限り細くて背の高い取っ手付きの容器を使用します
* 容器を最大でも半分の高さまで満たします。
* スチームノズルを表面のすぐ下まで容器に浸します
* スチームボタンを押します

その結果クリーミーなコンパクトなミルクフォームになります。

* スチームボタンを放します
* スチーム注出口を雫受けの方に振ります
* スチームボタンを短く押します

スチーム管の中の残留物を押し流します。

* スチーム注出口を雫受けの方に振ります
* スチームボタンをタップし、そして少したってからもう一度押します

短いスチームの噴出によりスチーム管の残留物をすすぎ出します。

* スチーム注出口を湿った布で拭き取ります

4.10 カップ受け

* カス受けの上部のハンドルをつかみます
* カップ受けを止まるまで引き出します

カップ受けがある場合の収容高さ	最大100 mm
カップ受けがない場合の収容高さ	max. 177 mm

4.11 豆ホッパー/パウダーホッパー

できる限りタイミングよくホッパーに補充してください。
製品の新鮮さを保持するために、一日に必要な量だけホッパーを満たしてください。ホッパーは常に前から後ろへと満たしてください。

- 異物はコーヒーグラインダーに損傷を与える可能性があります。この損傷は保証の対象外です。
  > 豆ホッパーに異物が入らないようにしてください。
  > パウダーホッパーに入れ過ぎないでください。
  > パウダーは押したり圧縮したりしないでください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

オプション ダブルパウダー
オプションのダブルパウダーホッパーは別梱包で納入されます。コーヒーメーカーにこのオプションが装備されている場合、コーヒーメーカーの使用を開始する前にダブルパウダーホッパーを取り付ける必要があります。ホッパーが取り付けられていない状態ではコーヒーメーカーを使用できません。

重要

保証の章
w次のページ以降 105

テクニカルデータ
w次のページ以降 106

パウダーのタイプによっては、パウダーホッパーの前面に残留物が残る可能性があります。

注意事項

4.12 手動投入口

タブレット投入口

手動投入口はコーヒーマシン蓋の真ん中にあります。
手動投入口を使うのは以下の時です。

- 洗浄タブレットを投入する時
- カフェインフリーコーヒーなどのような、追加のコーヒータイプを使用する場合
- コーヒートライアルの場合

重要

- コーヒー粉または洗浄タブレットはディスプレイ上にメッセージが表示された後にのみ投入してください。
- 手動投入口には挽いたコーヒーだけを使用してください。
- 水溶性のコーヒーパウダーを使用しないでください。あまり細かく挽いたコーヒーは使用しないでください。

保証の章に従ってください
wページ以降 105

コーヒー粉を手動投入口を使って入れる準備

* 手動投入のふたを開けるためにふたの上を押します (押して開ける)
* コーヒー粉を投入します (最大15 g)
* 手動投入のふたを閉めます
* 希望する飲み物ボタンをタップします

手動投入口

4.13 カス受け

カス受けが使用済みのコーヒー粉を受け止めます。約30抽出分のコーヒーかすを収納します。カス受けを空にする必要があるとすぐに、ディスプレイにメッセージが表示されます。カス受けが取り外されている間は、飲み物は注出することができません。

* カップ受けをカス受けにスライドさせます
* カス受けを取り外します
* カス受けを空にします

カップ受けはカス受けの上にあります。カス受けを空にする場合、カップ受けは常にしっかりとつかんでいてください。

* カス受けを再び取り付けます
* ディスプレイの手順を確認します

wカス受けの洗浄
ページ 78

重要

- 空にしないで取り付けると、カス受けが溢れます。コーヒーマシンが汚れます。これにより、その後の損傷を引き起こす可能性があります。
  > カス受けは取り付ける前に常に空にしてください。
  > カス受けを取り付けられない場合は、コーヒーかすの残りがないかシュートを点検し、取り除いてください。

保証の章に従ってください
wページ以降 105

4.14 カウンター下用のコーヒーかす入れ（オプション）

コーヒーマシンにはカウンター下用のコーヒーかす入れを装備することができます。この場合、カス受けとコーヒーマシンの底には貫通口があり、これがお客様側のカウンターにつながっています。コーヒーかすはカウンター下の別のコンテナーに集められます。

重要

かす受けは毎日洗浄します
w手動洗浄
ページ 78

4.15 零受け

火傷の危険

- 零受けに高温の液体がある可能性があります。

> 零受けを注意深く動かしてください。
> 誤って水が垂れないように注意して取り付けてください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

零受けを毎日洗浄します

お手入れ
wページ以降 70

排出接続のないコーヒーマシンでは、零受けがいっぱいになるとレベルセンサーが知らせます。

* 零受けを慎重に取外し、空にして再び取り付けてください。

排出接続があるコーヒーマシンの場合は、零受けも取り外すことができます（例えば洗浄するとき）。

注意事項

零受けセンサー

センサーは零受けが装填されているかどうかとレベルを監視します。最大レベルになるとディスプレイ上にメッセージが表示されます。

* メッセージの表示後、零受けを慎重に取外し、空にして再び取り付けてください

滴受けの下側および滴受けセンサーの領域は、取り付け前には乾燥した状態である必要があります。センサーは、滴受けの右下にあります。この領域がまだ濡れている場合、メッセージ「滴受けを空にする」が再び表示されます。

重要

このステッカーは、乾いた状態にしておくべき領域を示します。

4.16 給排水管接続（オプション）

給水および排水用の固定配管接続は、改造キットを使って行うことができます。

給排水管接続の場合は、コーヒーマシンの電源がオフの場合のみ水タンクを取り外すことができます。

重要

固定配管続改造キット

4.17 コーヒーマシンのスイッチを切る

衛生に注意を払ってください

- 健康に有害な細菌が、コーヒーマシンで成長する可能性があります。

> 毎日コーヒーマシンのスイッチを切る前に、スイッチオフすすぎを実行してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

コーヒーマシンは取扱説明書で指示されたように洗浄してください。

お手入れ
wページ以降 70

取扱説明書に従ってください

- これらに従わないと、損傷が発生した場合でも一切の責任を負いません。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

操作パネルの右側にオン/オフのスイッチがあります

* オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

* 電源プラグを抜き取ります

給排水管接続のあるコーヒーマシンの場合は、

* 給水ラインの元栓を閉めてください

PINのアクセスコントロール
wPIN権限
ページ 57

5 ソフトウェア

- 飲み物を設定する場合、コーヒーマシンを操作する場合と同じ安全手順が適用されます。
> 操作の安全に関するすべての注意事項に従ってください。

⚠注意

操作の安全に関する注意事項
wページ 25

5.1 概要

操作可能状態

ページ 39

押しボタンレイアウト
w操作オプション
ページ 50

ディスプレイのタブとボタンは、設定と機種によって使用できるものが決まります。

操作可能状態のディスプレイのタブ

ページ 39

SteamJetカップウォーマー
ページ 40

加熱すすぎ
ページ 39

バリスタ（コーヒー濃度）
ページ 39

メッセージ
ページ 95

カフェインフリータブ
ページ 26

S-M-Lタブ
ページ 65

メインメニューの機能

ページ以降 41

お手入れ
ページ 41

インフォメーション
ページ 55

タイマー
ページ 59

システム
ページ 60

飲み物
ページ 43

操作オプション
ページ 50

USB
ページ 66

言語
ページ 68

会計
ページ 56

PINによる権限範囲
ページ 57

メニューコントロールタブ

メインメニューへ

前のメニューに戻る

PIN入力

次へ、前に進む、開始

設定の読込み

設定の保存

値/設定の確定

値/設定の削除

テスト準備

戻る

キーボード表示

ディスプレイ上のメッセージ

エラーメッセージ

ミルク温度表示(オプション)

5.2 操作可能状態

操作可能状態のディスプレイ

操作可能状態の時に表示される内容は、コーヒーマシンのオプションおよび個々の設定によって異なります。

押しボタンレイアウト
w操作オプション
ページ 50

5.2.1 操作可能状態のディスプレイのタブ

飲み物ボタン

注出の準備ができている飲み物ボタンは、すべて点灯しています。ディスプレイ上を垂直方向にスワイプすることで、注出可能な飲み物が表示されます。希望する飲み物ボタンをタップすると飲み物の注出が開始されます。

例：カプチーノボタン

加熱すすぎタブ

* 「加熱すすぎタブ」をタップします。
熱湯がコーヒーラインのすすぎを開始します。熱湯によって抽出システムが温められ、最適なコーヒーの温度を保証します。
長い間抽出を休止した後に、エスプレッソの注出を行う場合に特にお勧めです。

加熱すすぎタブオン/オフ
w操作オプション
ページ 51

バリスタタブ、コーヒー濃度

	表示	コーヒー濃度
標準	コーヒー豆2つ	普通、設定通り
1回タップ	コーヒー豆3つ	設定したより15％濃い*
2回タップ	コーヒー豆1つ	設定したより15％薄い*

* 1抽出当たりのコーヒー粉の最大量は15 g
コーヒーの濃さは、今回の抽出1回限りの変更になります。

バリスタタブオン/オフ
w操作オプション
ページ 50

5.2.2 SteamJetカップウォーマー

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

- 熱いスチームはSteamJetカップウォーマーを介して注出されます。その際カップとその近くの表面が高温になります。

> 耐熱カップを使用してください。
> スチームが放出される前に、カップを開口部を下に向けてカップウォーマーの上に置いてください。
> 注出の直後には隣接面には触れないでください。
> 注出直後には注出口に触れないでください。
> SteamJet機能は、取り付けられている雫受けグリッドを外したり、カップウォーマーを使わずに使用したり、絶対にしないでください。

雫受けを毎日洗浄します

お手入れ
wページ以降 70

健康上の危険/衛生

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

- SteamJet機能は、カップを温めることを意図したものであり、洗浄のために使用されるものではありません。

> カップを温めるときは、常にすすぎ洗いされたきれいなカップを使用してください。

SteamJetカップウォーマーは高温のスチームでカップを温めます。

* カップの開口部を下に向けてカップウォーマーに置いてください
* のタブをタップしてください

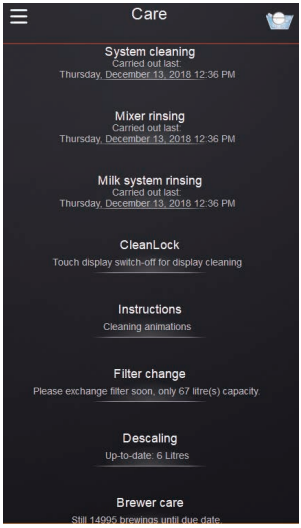
熱いスチームが下からカップにゆっくりと流れ込みます。
スチームの流れは設定で決められた時間続きます。

* SteamJetタブをもう一度タップしてください

スチームの流れは即時に止まります。

SteamJetタブオン/オフ
w操作オプション
ページ 51

5.3 お手入れ



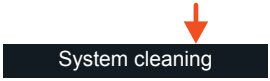
メニューコントロールタブ
w一覧
ページ 38

お手入れの章
wページ以降 70

HACCP洗浄計画
wページ以降 91

システム洗浄

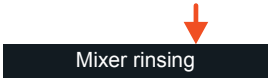
システム洗浄後にコーヒーマシンのスイッチをオフにするか、しないか。システム清掃の通知は、6日後または200回抽出後に自動的に表示されます。7日間または250回抽出した後は、飲み物が利用できなくなります。
マシンは清掃後、再に使用可能となります。



システム洗浄
お手入れ
w次のページ以降 73

ミキサーのすすぎ

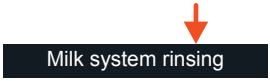
これはミキサーの中間洗浄のことです。



ミキサーのすすぎ
お手入れ
wページ 75

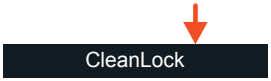
ミルクシステムのすすぎ

ミルクシステムのすすぎでは、ミルクノズルの付いたミルクホースおよびミルクフォーム発生器をすすぎます。



ミルクシステムのすすぎ
お手入れ
wページ 75

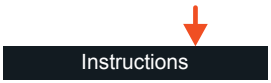
CleanLock



* CleanLockをタップします

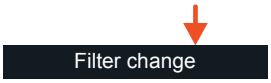
15秒のカウントダウンが開始します。
ここで、タッチディスプレイをきれいにすることができます。
最後に触ってから15秒後にタッチディスプレイが再び有効になります。

取扱説明書



使用可能な洗浄プログラムに関して、およびコーヒー注出口、ミルクフォーム発生器、ミルクホース、ミキサーシステムの取り付けと取り外し、フィルター交換およびSteamJetのためのアニメーションによる取扱説明書。

フィルター交換



フィルター使用期間の残りが5%以下になると、マシンをオンにするごとに残りの使用期間が表示されます。フィルター使用期間の残りが0%になると、フィルター交換が必要であることが、3時間ごとに表示されます。マシンの損傷を防止するために、フィルターの交換が必要です。

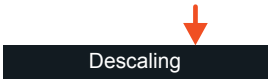
* フィルターを交換します
* フィルター交換を確認します

フィルター交換後にフィルターと水システムをすすぎそして工ア抜きを行う自動プログラムシーケンスが続きます。その際に、熱湯がお湯注出口から流れ出ます。

フィルターの取扱説明書に従ってください！

ディスプレイによって、プログラムをステップバイステップで進めます。
指示に従ってください！

カルキ抜き



水の硬度、水流量、および
フィルターが装填されているかどうかによって、カルキ抜きが必要になるまでの残容量（リットル）が決まります。
このリッター情報はシェーラーコーヒークラブによって計算されそして表示されます。

カルキ抜きの章
wページ以降 76

抽出器のお手入れ

1万5千回の抽出後、抽出ユニットのOリングを交換する必要があります。使用期間を超えると、1日に

1回、交換期限であるというメッセージが表示されます。
* Oリングを交換します
* 交換を確認します

5.4 飲み物

一般情報

テスト注出

例：カプチーノボタン

多くの飲み物設定では、レシピを保存する前に、新しい設定でテスト注出を開始することができます。

* 要望に応じて設定を変更します
* タブのアイコン「テスト注出」をタップします

新たに設定された値に基づいて飲み物が注出されます。
* 好みの飲み物がある場合は、保存のマークをタップします

レシピが保存されます。

レシピの保存

変更されたレシピはここに保存されます。

レシピの読込み

保存されたレシピは、ここで飲み物ボタンに読み込まれます。
* 飲み物ボタンをタップします
* 「レシピの読込み」のタブをタップします

サブメニューが開きます。
* 希望するレシピをハイライトします
* 「レシピの保存」のタブをタップします

新たに選択されたレシピが飲み物ボタンに保存されます。

容量、アニメーション カップテーブル、複数抽出、および注入方法

容量

希望するカップの容量を設定します。レシピはそれに応じて調整されます。
100%は、これまでに保存された値を示しています。

アニメーション カップテーブル

「カップテーブルアニメーション」は、飲み物ごとの「抽出量」が事前に有効にされた場合に、飲み物の選択後に表示されます。このためには、フィールド「アニメーション カップテーブル」にチェックマークを入れます。

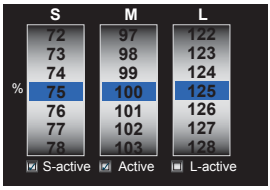
飲み物の注出過程：
* 希望する飲み物ボタンをタップします
アニメーションがディスプレイに表示されます。
* 緑のチェックマークで確定します
* 飲み物が注出されます

容量S-M-L

システムがS-M-L機能が有効になっている場合のみ表示。サイズSとLのレシピが生成されます。Mは設定された通り(中間)です。
標準値：
S = Mサイズより25%少ない
L = Mサイズより25%多い

S-M-Lの機能

S-M-L機能はシステムメニューで有効にできます。指定された標準抽出量との差は通常、システムにおいてすべての飲み物に指定できます。
個々の飲み物においては、抽出量（飲み物設定）においてS-M-Lの量を個別に変更する必要があります。
各サイズは個別に有効または無効に設定することも可能です。無効とは、飲料のサイズが選択できなくなることを意味します（チェックマークを個別に外します）。その後、内容を保存します。



個々の飲み物S-M-Lの変更
w容量

S-M-Lサイズを有効にし、すべての飲み物に対して変更する
wシステム
wS-M-L
ページ 65

操作
w特殊キー
wページ 26

複数の抽出

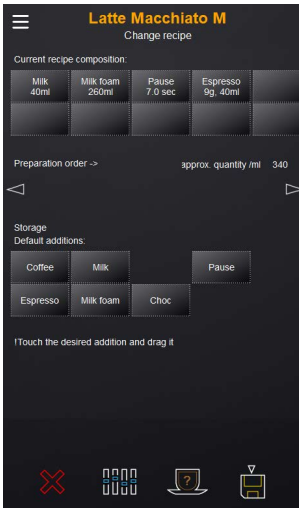
飲み物は設定された通りに複数回抽出されます。ボタンを1回押すだけで最大12杯まで設定量を注出することができます。
コーヒーおよびミルク混合飲料そしてお湯でも、注入方法の「定量注入」を利用することができます。

注入方法

分注タイプは、お湯、ミルクフォーム、ミルク、スチームに対して指定できます。他のすべての飲み物は調整された状態で抽出されます。

- スタート/ストップ
  設定された量に達するまで注出が実行されます。ボタンをもう一度押すと、注出を早く停止することができます。
- 定量注入
  設定された容量が注出されます。この注入方法は、ミルク、フォームおよびお湯に使用できます。
- フリーフロー
  飲み物またはスチームは、ボタンが押されている間は注出されます。
- スタート/ストップ/フリーフロー
  ボタンを短く押すと、注出のスタート/ストップが開始されます。
  ボタンを1秒以上長押しすると、フリーフロー注出が開始されます。

レシピの変更



メニューコントロールタブ
w一覧
ページ 38

現在のレシピ構成

レシピに含まれている内容物がここに表示されます。
一連の調合は左から右になります。お互いに上下にある内容物は同時に調合されます。
希望するオプションが技術的に可能でない場合、ソフトウェアはメッセージを表示します。

工場設定内容物

レシピで使用することができる内容物がここに表示されます。
* 追加を希望する物をタップし、現在のレシピ構成にスライドします。

内容物を削除する

ハイライトされた内容物を現在のレシピ構成から削除します。

内容物の変更

* 内容物をハイライトし、「内容物の変更」のマークをタップします。

メニュー内容物の変更を開いてください。
選択された内容物に関するさまざまなオプションが表示されます。
保存された現在のデータが表示されます。

現在の値

サービスで保存された値

工場出荷時の設定

コーヒー粉の量

グラム (g) で入力

水/ミルクの量

ミリリットル (ml) で入力

コーヒーの品質

コーヒーの抽出に品質レベルは影響を及ぼします。品質レベルが高いほど、味と香りがより高いコーヒーになります。

品質レベル	
1	プレス後、コーヒー粉が膨らむためのスペースを作ります。
2	プレス後直接抽出します。
3	プレス後前抽出に進みます。
4	プレスおよぶ前抽出後に湿らせてプレスします。
5	品質レベル4と同じですが、より強く湿らせてプレスします。
6	品質レベル5と同じですが、より強くそしてより長く湿らせてプレスします。
7	品質レベル6と同じですが、より強くそしてより長く湿らせてプレスします。

注意事項

抽出水が少ない状態で非常に細かいコーヒー粉を使用すると、高い品質レベルでは抽出水エラーが引き起こされることがあります。

コーヒーミルの選択（オプション）

どのコーヒーミルを使用するかは、コーヒーレシピごとに選択可能です。ご希望のコーヒーミルには値1が割り当てられます。

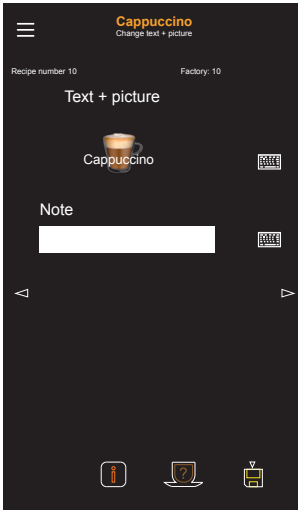
ミル 1	ミル 2	コーヒー粉
1	0	ミル1からのコーヒーが使用されます。
0	1	ミル2からのコーヒーが使用されます。
1	1	ミル1およびミル2からのコーヒーが半分ずつ使用されます。

「コーヒーミルの選択」は2つのミルを持つコーヒーマシンで可能です。

注意事項

テキストおよび図

メニューコントロールタブ
w一覧
ページ 38

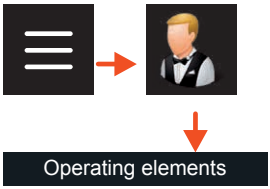


飲み物ボタンの飲み物名と画像をここで調整します。
テキストを調整する場合：キーボードアイコンでキーボードを有効にします。
画像を調整する場合：表示中の画像をタップします。

備考

飲み物についてのメモはここに保存することができます。

5.5 操作オプション



操作エレメント

セルフサービスモード

セルフサービスモードでは、いくつかの機能をオフに切り替えることができます。
これらの機能とそのタブはオフの状態では表示されません。

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

セルフサービスモードをオンにすると、以下の設定が同時に切り替えられます。
- バリスタタブ：オフ
- 加熱すすぎタブ：オフ
- メニュータブ：遅延
- SteamJetタブ：オフ
- エラー表示：マーク
- カップサイズ調整：オフ
- 言語の事前選択：オフ
- アニメーション カップテーブル：オン

標準設定

バリスタタブ

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オン

オン　タブは操作可能状態のとき、下に表示されます。コーヒーの濃さに応じた3段階の設定。

加熱すすぎタブ

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オン

オン　タブは操作可能状態のとき、一番下に表示されます。長時間使用しないときや工スプレッソの場合に推奨されます。

メニュータブ

オプション： • 即時 • 遅延

デフォルト値： 即時

即時　メニュータブは、タブをタップするとすぐに反応します。

SteamJet

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

オン　オプション カップウォーマー。タブは操作可能状態のとき、下に表示されます。

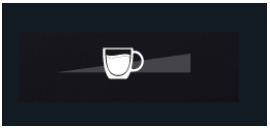
エラー表示

エラーは、異なる色でヘッダーバーに表示されます。

オプション： • テキスト • マーク

デフォルト値： テキスト

カップサイズの調整



抽出量の自由な選択は操作オプションで有効にできます。
これにより、飲み物の選択後に使用されるカップに応じて抽出量を調整できます。

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

コントローラ上のカップを右側に押すと抽出量が増え、左側に押すと抽出量が減ります。
抽出量はパーセントで表示されます。

中央にあるコントローラ	100％に設定
左端にあるコントローラ	50％より少なく
右端にあるコントローラ	50％より多く

言語の事前選択

ここでは、スタンバイ状態で言語とフラグの事前選択が可能であるかどうかを設定します。この「言語の事前選択」では、個別に最大5か国ボタンまで有効にできます。
第2のオプションは、「操作オプション」にある押しボタンレイアウト「言語ボタンと旗」です。

押しボタンレイアウト「言語ボタンと旗」 w押しボタンレイアウト ページ 53

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

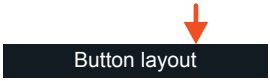
アニメーション カップテーブル

ここでは、「アニメーション カップテーブル」が飲み物設定において有効にするかどうかを設定します。アニメーションは、飲み物設定に定義されたすべてのレシピに対し有効または無効にすることができます。

オプション： • オン • オフ

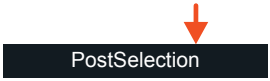
デフォルト値： オン

押しボタンレイアウト



さまざまな標準の押しボタンレイアウトがここに保存されており、そこから選択することができます。

事後選択



オプション： • オン • オフ

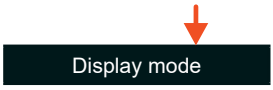
デフォルト値： オフ

オン　コーヒーの種類および飲み物のサイズの選択は、飲み物の選択後に要求されます。
コーヒーの種類およびサイズの名称を変更することができます。（コーヒーの種類および量S-M-L）

- サイズ1
- サイズ2
- サイズ3
- 分配器1
- 分配器2

セルフサービスモードでは、いくつかの機能をオフに切り替えることができます。
この機能とそのタブはオフの状態では表示されません。

表示モード



オプション： • 片面 • 多面

デフォルト値： • 片面

カフェインフリー

オプション： • オン • オフ

デフォルト値：

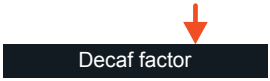
オン　標準レシピで挽いたコーヒー量のパーセンテージ。

Decafファクター

Decafファクターの値はここで調整します。
Decaf（カフェインフリーのコーヒー）のコーヒー粉の量は、レシピに設定された粉量の割合で決まります。
この設定は、事前選択が「Decaf」の場合、すべてのコーヒー飲料に適用されます。

オプション：
- オン
- オフ

デフォルト値： オフ

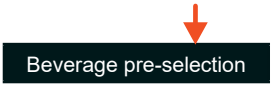


DECAFファクター15%の場合、例えばDecaf機能を使用して作成されるカフェクレームでは、標準レシピと比較して15%多いコーヒー粉で抽出されます。

飲み物の事前選択

オプション：
- オン
- オフ

デフォルト値： オフ

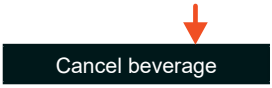


オン　前もって選択された飲み物は、新たなキーストロークなしで注出されます。飲み物のキャンセルはできません。

飲み物の中止

オプション：
- オン
- オフ

デフォルト値： オン

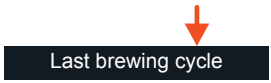


オン　飲み物のボタンをもう一度押すことによって、飲み物の注出を中止することができます。

5.6 インフォメーション

インフォメーションメニューには、以下に説明する選択オプションがあります。

前回の抽出



前回の抽出に関するインフォメーション。

タイマー

週間タイマーの一覧が呼び出されます。この一覧では、すべてのスイッチオン時間とスイッチオフ時間が表示されます。

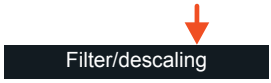
サービス

シェーラーサービスにお問い合わせの際のデータ。コーヒーマシンのシリアルナンバー。

お手入れ

コーヒーマシンプログラムを使用して実行される、前回の洗浄および手入れ法がここに表示されます。

フィルターおよびカルキ抜き

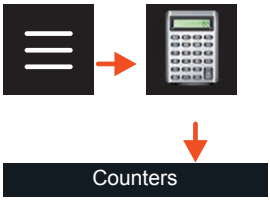


フィルターの残りの使用期間と次のカルキ抜きの期日に関する情報。

プロトコール

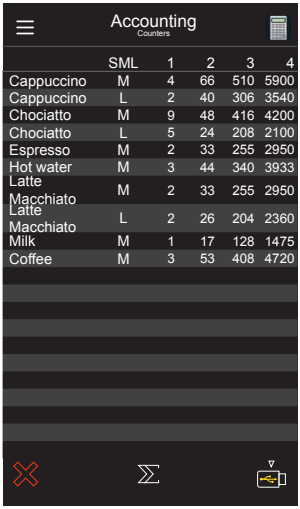
コーヒーメーカーの操作と清掃に関するイベントとエラーのログ。

5.7 精算機能



カウンター

注出された個々の飲み物のカウンター数および飲み物の合計が表示されます。
プロトコールは、USB出力を介して読み出すことができます。



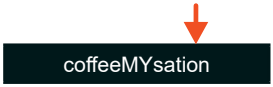
	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Hot water	M	3	44	340	3933
Latte Macchiato	M	2	33	255	2950
Latte Macchiato	L	2	26	204	2360
Milk	M	1	17	128	1475
Coffee	M	3	53	408	4720

標準設定
カウンター1 = 日ごとのカウンター
カウンター2 = 週ごとのカウンター
カウンター3 = 月ごとのカウンター
カウンター4 = 年ごとのカウンター

ヒント

各カウンターはリセットできます。

coffeeMYsation（アプリ）



精算機能

coffeeMYsationアプリユーザーの精算機能はここで有効/無効にできます。coffeeMYsationアプリを使用することで、ユーザーごとに個別に調整されたお気に入りの飲み物を、マシンへの移動中にBluetooth経由で注出させることができます。これはすべてのSchaerer Coffee Clubモデルでご利用いただけます。これにより、個別のレシピを複数のマシンで利用できます。

精算機能が有効をすると、次の機能にアクセスできます。
- ユーザーリストの読み込み
- ユーザーリストの保存
- 使用量も精算

アプリを介した精算機能を利用するには、システムでBluetooth機能を有効にする必要があります。

注意事項

5.8　PINによる権限範囲

PINを1つずつ下記の領域に割り当てることができます。
- 洗浄
- 設定
- 会計

PINは階層構造になっています。
つまり例えば、設定PINは、同時に洗浄PINのすべての権限を持ちますが、会計PINの権限は持ちません。
PINが割り当てられていない領域は、PINなしでアクセス可能です。
あるレベルにPINが1つ割り当てられている場合、PINなしでアクセスはできません。

洗浄PIN

Cleaning

有効なPINを入力すると、以下にアクセスできます。

お手入れ

設定PIN

Settings

有効なPINを入力すると、以下にアクセスできます。

お手入れ
飲み物
操作オプション
会計（「削除」不可）
タイマー
システム
言語
USB

会計PIN

Accounting

有効なPINを入力すると、以下にアクセスできます。

お手入れ
飲み物
操作オプション
会計（「削除」可）
PIN
タイマー
システム
言語
USB

5.9 タイマー

Time / date

Button layout state

時刻/日付け

現在の時刻と日付がここで設定されます。

押しボタンレイアウトの状態

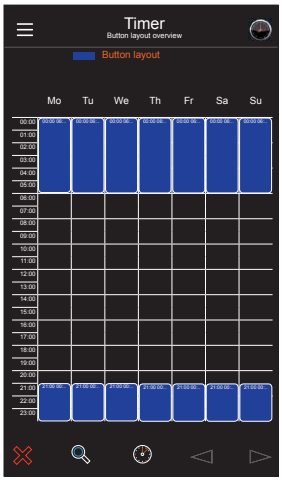
オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

オン　押しボタンレイアウトはタイマーによって自動的に割り当てることができます。

例えば21:00から06:00まではセルフサービスです。

押しボタンレイアウト一覧

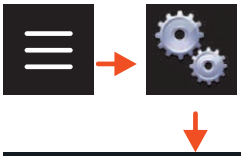


Button layout overview

押しボタンレイアウトを表示する最小時間は30分です

押しボタンレイアウトのすべての切り替え時間について、週間一覧が表示されます。
設定は一覧で直接変更することができます。

5.10 システム



ミルクおよびフォーム

ミルクとミルクフォームの中心的な一般的な値がここで設定されます。これらの値は、既存のすべてのレシピに有効です。
レシピにミルクとミルクフォームの特別な値が設定されている場合、それは有効のままで変更されません。

ミルク供給温度

オプション：

>16 °C = 緑のノズル（標準）

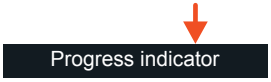
<10 °C = オレンジのノズル（アクセサリー）

<5 °C = 青いミルク用ノズル
（オプションの専用アクセサリー*）

*ミルク保管温度が常に < 5℃である場合のみ。

注意事項

10℃以上では緑色のノズルを使用する必要があります。冷蔵されていないミルクを使用する場合は、最適な結果を得るためのミルク保管温度として16〜22℃を推奨します。常に5℃以下に保つ場合、必要に応じて青いノズルを技術者から注文し、有効にする必要があります。

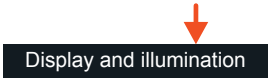


進捗インジケーター

オプション： 線、円、オフ

デフォルト値： 線

表示および照明



明るさなどのディスプレイに関するパラメータおよび注出口の照明の設定は、このシステムメニューで行います。

照明コンセプト

これは、次の2つのパラメータで構成されます。

1.照明（注出口)

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

オン　マシンがスタンバイ状態の間、注出口のすぐ後ろの小さなランプが常に点灯します。

2.イベント（メッセージ）表示

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

オン　メッセージ表示中の照明が有効になります。

ディスプレイの明るさ

ディスプレイの明るさは5%ごとの調整が可能です。

明るさを自動で下げる

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オン

オン　「自動輝度低減機能」が有効にされていると、最後の飲み物の注出後5分で、ディスプレイの明るさが自動的に暗くなります（休止モード）。
暗くなった明るさで最初にタップすると、ディスプレイは再び選択された明るさで点灯します。飲み物のボタンに2度目のタップをすると、対応する飲み物が注出されます。

タッチ較正

タッチディスプレイを再較正します。

ディスプレイの背景

ここではタッチディスプレイのカラーデザインを設定できます。
- メインページの背景
- その他のページの背景

飲み物：テキスト + 色

ここでは、飲み物用テキストの色とサイズを変更可能にするかどうかを設定します。

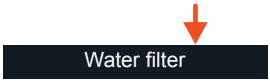
オプション：　• オン　• オフ

デフォルト値：　オフ

オン　テキストの色とサイズは次のステップで設定できます。

フィルター

水硬度と使用期間に関する情報。



注意事項

水硬度が0〜4 °dKHの間であれば、フィルターは必要ありません。

オプション：　• オン　• オフ

デフォルト値：　オフ

オン　フィルターは取り付けられています。測定された水硬度および（表に基づく）ウォーターフィルターの使用期間の入力が要求されます（次を参照）。

炭酸塩硬度の測定値

測定された水の硬度は、単位dKHで、ここに入力されます。

* 飲料水供給会社の飲料水の硬度を問い合わせ、付属の炭酸塩硬度テスト（説明書付き）を使って測定してください

炭酸塩硬度テストはアクセサリとして付属しています。

総硬度測定値

注意事項

コーヒーマシンは、間違った水硬度を使用して操作すると、マシンが重度の石灰化、そしてそれにより弁のゆるみが生じることがあります。
その結果生じるいかなる損害についても責任を負いません。

フィルター使用期間（水のフィルター）

表 ウォーターフィルターの使用期間
wページ 24

フィルターがオンの場合、フィルターの使用期間はリットルの単位で、ここに入力されます。
例：測定された炭酸塩硬度が10 °dHKである場合は、設定するフィルター使用期間は200 l となります。

温度

Temperature

ボイラー

ボイラー水の温度はここで設定されます(コーヒー抽出用水温)。

スイッチオフすすぎ

Switch-off rinsing

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オン

オン　前回の洗浄以降にミルク飲料が注出されると、コーヒーメーカーをオフにする際、システム洗浄が実行されます。

ミルクシステムの自動すすぎ

Automatic milk system rinsing

オプション： 120分ごと、52時間ごと

デフォルト値： 52時間ごと

豆切れメッセージの較正

Beans empty message calibration

豆切れメッセージはここで較正します。
ホッパー内にまだ豆が有るにもかかわらず、「豆を補充してください」とのメッセージが表示されたら、すぐに実行しなければなりません。

凍結防止/出荷準備

Antifreeze / transport preparation

コーヒーマシンを、運送業者または小包サービスによって発送する場合、損傷を回避するため、前もってこのプログラムを実行しなければなりません。

雫受けセンサー

Drip tray sensor

滴受けセンサーは滴受けの充填レベルを監視します。
これにより滴受けがいっぱいになるのを防止します。

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オン

雫受けセンサーの操作
w概要ページ 35

注意事項

センサーが無効になっていると、滴受けから水が溢れ出す可能性があります。これにより、家具への損傷が発生する可能性があります。センサーはオンにしておくことを推奨します。

分配器

ここには、複数のミルや複数のパウダーホッパーが搭載されたマシンにおいてPostSelectionで選択するモードを「複数のページ」で表示するために、使用されている豆とパウダータイプの名前と画像を保存できます。

表示モード
wページ 53

Bluetooth（オプション）

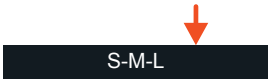
この機能を使用するには、オプションのSchaerer Bluetoothスティックが必要です。

オプション： • オン • オフ

デフォルト値： オフ

* ここでBluetoothを有効にします
* Schaerer Bluetoothスティックを裏側のUSBスロットに差し込みます。
* コーヒーマシンのスイッチを切り、再びスイッチを入れます。

S-M-L調整機能



この機能を全般に対し有効にすると、飲み物設定において、S-M-Lの抽出量をさらに飲み物ごとで調整できるようになります。
これにはまず、設定で希望する飲み物を選択します。左下のアイコン「抽出量」を選択し、[SMLサイズ オン]にチェックマークを入れます。
これで、飲み物のすべてのサイズが有効になりました。ここで、必要に応じてこれらの抽出量がコントローラで個別に調整されます。例えば、SとMサイズのみを希望する場合には、希望しないサイズのチェックマークを外すか、この機能を無効にします。

Sサイズ

新たに有効になるSサイズの飲み物量のデフォルト変更ファクター。
デフォルト値：75％

大

新たに有効になるLサイズの飲み物量のデフォルト変更ファクター。
デフォルト値：125％

オプション： • オン • オフ

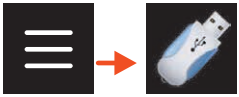
デフォルト値： オフ

S-M-L（ProSelectionモードの場合）

- Sサイズ
- Mサイズ
- Lサイズ

S-M-L機能が有効になっている場合、個別に指定されたサイズに含まれるそれぞれの画像（飲料シンボル）とテキスト（飲料サイズ名）を追加で指定することが可能で、これはPostSelectionモードが有効になっている場合、飲料選択の後に表示されます（片面または多面）。ユーザは、対応する飲料画像に基づきサイズもより簡単に想像でき（例えば、小さな飲み物など）、選択がより容易になります。

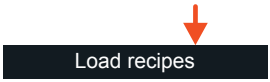
5.11 USB



USBポートによるデータ交換が可能です。USBスティックが挿入されている限り、機能は

有効な状態です。
USB接続口は、ディスプレイの左側にあります。

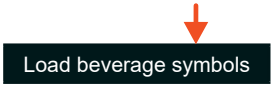
レシピの読込み



USBスティックに保存されたレシピは、ここでコーヒーマシンに読み込まれます。

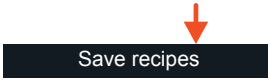
飲み物シンボルの読み込み

USBスティックに保存された写真や飲み物のシンボルは、ここでコーヒーマシンに読み込まれます。



レシピの保存

コーヒーマシンの現在のレシピは、ここでUSBスティックにエクスポートされます。

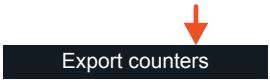


レシピのPDFとしての保存

レシピの文書化。表示にはPINが必要です。

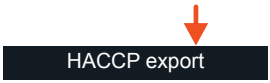
カウンターのエクスポート

コーヒーマシンの現在のカウンターの状態は、ここでUSBスティックにエクスポートされます。



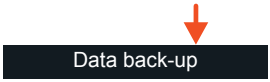
HACCPのエクスポート

実行された洗浄は記録され、HACCPの検証のためにここでUSBスティックにエクスポートされます。



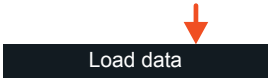
データのバックアップ

マシンデータ、飲み物データなどのように設定されたデータは、ここでUSBスティックにバックアップされます。



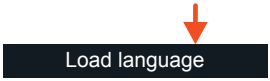
データの読込み

マシンデータ、飲み物データなどのバックアップされたデータは、ここでUSBスティックからコーヒーマシンに読み込まれます。
（PINで保護することができます）



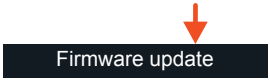
言語の読込み

可能な場合は、別の表示言語がここでUSBスティックからコーヒーマシンに読み込まれます。



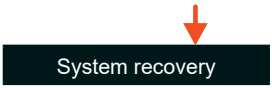
ファームウェアの更新

サービスにお問い合わせください。



復元

ファームウェアの更新後、以前のバージョンは30日以内であれば復元することができます。



5.12　言語

ディスプレイの言語はここで設定されます。
使用可能な言語は英語で表示されます。

6 その他の設定

6.1 豆の粉砕度を設定する

挟まれ危険/負傷の危険

- コーヒーグラインダーには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。

> コーヒーマシンが稼働していて、製品コンテナーが取り外されている状態では、グラインダーに絶対手をいれないでください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

豆の粉砕度を細かい方に設定する

- 豆の粉砕度を細かいレベルに一気に変更すると、コーヒーグラインダーが詰まることがあります。

> マルチツールを使って1回転だけ回し、粉砕度を細かく調整します。
> その後、細かいレベルに調整されたグラインダーを使用してコーヒー飲料を1杯注出します。
> 希望する粉砕度に調整されるまで、これらのステップを何度も繰り返します。

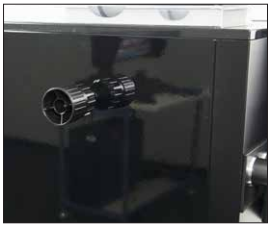
豆の粉砕度を粗い方に設定する
粗い粉砕度にする場合は、希望する変更に一気に調整することができます。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

* コーヒーの注出を開始し、グラインダーが始動するまで待ちます
* グラインダーが動いているときに、マルチツールを使用して希望する粉砕度に変更します

粉砕度を細かく ↻　　粉砕度を粗く ↺



マルチツール

7 お手入れ

7.1 お手入れの安全に関する注意事項

コーヒーマシンの問題のない運転と、最適なコーヒー品質のためには、定期的な洗浄が必須要件です。

健康上の危険/衛生

- ミルクは非常に敏感です。健康に有害な細菌が、ミルクシステムで成長する可能性があります。

> ミルクシステムのすすぎを使って、毎日使用後はミルクシステムを洗浄してください。
> システム洗浄は操作終了後、週に1回実行してください。
> システム洗浄後、ミルクフォーム発生器とスチームノズルの手動洗浄を行わなければなりません。
> ミルクホースは必要に応じて、少なくとも6ヶ月毎に交換してください。
> ミキサーホースは必要に応じて交換してください。
> 衛生に関するすべての注意事項に従ってください。
> HACCP洗浄計画に従ってください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

健康上の危険/衛生

- 細菌は、使用されていないコーヒーマシンで増殖することがあります。

> 数日間マシンを停止する前後には、すべての洗浄を実行してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

健康上の危険/衛生

- すべての洗剤類は洗浄プログラムで完全に調整されています。

> シェーラーの洗剤およびカルキ抜き剤のみを使用してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

健康上の危険/刺激性および火傷の危険

- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。

> 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

> 洗浄するときは、必ず「CleanLock」を使ってタッチディスプレイをオフにしてください。

> 誰も洗浄液を飲むことがないよう注意してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

7.2 洗浄間隔一覧

お手入れ						
毎日	週1回	定期的	自動的	メッセージ		
洗浄プログラム						
	x				システム洗浄	
x					ミキサーのすすぎ	
x					ミルクシステムのすすぎ	洗浄プログラム wページ以降 73
カルキ抜き						
				x	カルキ抜き	
手動洗浄						wページ 78
x					操作パネルの洗浄（CleanLock）	wページ 78
x					カス受けの洗浄	wページ 78
		x			受け皿の洗浄	wページ 79
	x				水タンクの洗浄	wページ 79
x					雫受けの洗浄	wページ 79
x					筐体の洗浄	wページ 81
		x			注出口の手動洗浄	wページ 81
				x	抽出器のお手入れ	wページ 42
		x			抽出ユニットの洗浄	wページ 82
(x)	x				ミルクシステムの手動洗浄	wページ 85
(x)	x				ミキサーの洗浄*	wページ 87
		x			豆ホッパーの洗浄	wページ 88
		x			パウダーホッパーの洗浄*	wページ 89

毎日 = 毎日、少なくとも1日1回、必要に応じて
週1回 = 週に一度の洗浄
定期的 = 必要であれば定期的
自動的 = 自動コース
メッセージ = ディスプレイにメッセージ表示後
(x) = ひどい汚れの場合は毎日
* = オプション（機種により異なる）

7.3 食器洗い機に適した部品

重要

表に記載されている部品は食器洗い機での洗浄に適しています。
ここに記載されていない一切の部品は食器洗い機には適していません。

食器洗い機に適しているコーヒーマシンの部品
カス受け
雫受け
SteamJetの無い雫受けグリッド
SteamJet付き雫受けグリッド
蓋を除く拡張コンテナー
蓋を除くパウダーホッパー

7.4 洗浄プログラム

7.4.1 システム洗浄

システム洗浄は自動洗浄プログラムで、シェーラー洗浄タブレットでコーヒーマシンのコーヒーシステムを洗浄します。
ミルクシステムのすすぎおよびミキサーのすすぎは、システム洗浄の一部です。
合計所要時間はおよそ10分です。

アニメーションによる説明wコーヒーマシン
wメインメニュー
wお手入れ
w取扱説明書

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

健康上の危険/刺激性および火傷の危険

- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液および熱湯が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。

> 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。
> 洗浄の際には常に、注出口の下に少なくとも3 Lの容量の受け容器を置いてください。
> 誰も洗浄液を飲むことがないよう注意してください。

重要

洗浄プログラムは、ディスプレイによってステップバイステップにシステム洗浄内を案内します。
メッセージに従ってください。

システム洗浄

開始

* お手入れのメニューが呼び出されます
* 洗浄プログラムをタップします
* システム洗浄をタップします

以下の問合せが続きます。「洗浄後にスイッチオフしますか。」

- はいで確認すると、コーヒーマシンは洗浄後にスイッチオフします。
- いいえで確認すると、コーヒーマシンは洗浄後に再度開始します。

* 希望するオプションを選択します
* ディスプレイの指示に従います

洗浄中、少量のすすぎ水がカス受けに入ることがあります。これは工ラーではありません。

7.4.2 ミキサーのすすぎ

健康上の危険/火傷の危険

- すすぎ中は注出口から熱いすすぎ水が流れ出ます。

> すすぎ中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

運転の開始前および操作の終了後に必ずすすぎを実行してください。

注意事項

ミキサーのすすぎは単独で開始することもできます。

* お手入れのメニューが呼び出されます
* 洗浄プログラムをタップします
* ミキサーのすすぎをタップします
* ディスプレイの指示に従います

アニメーションによる説明wコーヒーマシン
wメインメニュー
wお手入れ
w取扱説明書

7.4.3 ミルクシステムのすすぎ

健康上の危険/火傷の危険

- すすぎ中は注出口から熱いすすぎ水が流れ出ます。

> すすぎ中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

ミルクシステムのすすぎは単独で開始することもできます。これは、ミルク飲料の注出と注出の間に長い休止期間がある場合には有効です。
ミルクシステムのすすぎでは、ミルクホースおよびミルクフォーマーをすすぎます。

* お手入れのメニューが呼び出されます
* 洗浄プログラムをタップします
* ミルクシステムのすすぎをタップします
* ディスプレイの指示に従います

アニメーションによる説明wコーヒーマシン
wメインメニュー
wお手入れ
w取扱説明書

wミルクシステムの手動洗浄
ページ 85

7.5 カルキ抜き

健康上の危険/刺激性および火傷の危険

- 洗浄中およびカルキ抜き中に注出口から熱い洗浄液とカルキ抜き剤が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。
- 洗浄剤およびカルキ抜き剤は、接触(または間違って接触)した場合、健康に有害なことがあります。

> コーヒーマシンは、カルキ抜きを開始する前に、完全に組み立られていなければなりません。

> 洗浄中またはカルキ抜き中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

> 誰も洗浄液またはカルキ抜き剤を飲むことがないよう注意してください。

> カルキ抜きボトルの製品情報に精通するようにしてください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

火傷の危険

- 飲み物とスチームが注出されている間、高温の液体が注出口から出ます。その際近くの表面と注出口が高温になります。

> コーヒーマシンが高温状態にある場合、まず冷却ルーチンが始まります。冷却ルーチンの所要時間は5~10分です。

> 冷却ルーチンが終わるのを待ちます。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

- シェーラー洗浄液は、マシン材質に合わせられており、テスト済みです。他のカルキ抜き剤はコーヒーマシンに損傷を引き起こす恐れがあります。
  > カルキ抜きを行う場合はシェーラーカルキ抜き剤のみを使用してください。

他のカルキ抜き材を使用したことによる損傷については一切の責任を負いません。保証請求は認められません。

水の硬度、水流、およびフィルターが使用されているかどうかによって、カルキ抜きの期日が決まります。この期日はシェーラーコーヒークラブによって計算されそして表示されます。
カルキ抜きは4ステップで行われます。
- 冷却ルーチン（高温マシンの場合）
- 準備
- カルキ抜き
- すすぎ

カルキ抜きの全所要時間は約80分です。
このプロセスを決して中断してはなりません。

カルキ抜きには以下のものが必要です。
- シェーラー液体カルキ抜き（各0.75 L）2本
- 水（0.75 L）1本
- 5 Lの収集容器

重要

表示されるメッセージにより、プログラムをステップバイステップで進めます。開始とともにステップが始まりますので、それに従ってください。
メッセージに従ってください。

カルキ抜きのプログラムを呼び出す

wメインメニュー
wお手入れ
wカルキ抜き

* カルキ抜きのプログラムを呼び出します
* カルキ抜きをタップします
* ディスプレイのメッセージに従います

7.6 手動洗浄

シェーラーお手入れプログラムの注文番号
wアクセサリーおよびスペアパーツ
ページ 108

7.6.1 操作パネルの洗浄（CleanLock）

「CleanLock」をタップすると、15秒のカウントダウンが始まります。ここで、タッチディスプレイをきれいにすることができます。最後に触ってから15秒後にタッチディスプレイが再び有効になります。

⚠注意

火傷の危険
- 飲み物が誤って注出され、負傷する危険性があります。

> 洗浄するときは、必ず「CleanLock」を使ってタッチディスプレイをオフにしてください。

安全の章に従ってください
wページ以降 9

重要

- 洗浄の際にひっかき傷やこすり傷を引き起こす危険性があります。

> ディスプレイは湿った布で拭くだけにしてください。クリーナは使用しないでください。

> 洗浄には柔らかい布を使用してください。

保証の章に従ってください
wページ以降 105

7.6.2 カス受けの洗浄（コーヒーかすシュート、オプション）

* カス受けを空にします

カップ受けはカス受けの上にあります。カス受けを空にする場合、カップ受けは常にしっかりとつかんでいてください。

* カス受けを流れている飲料水のもとですすぎます
* 湿った布で拭き取ります
* カス受けを乾燥させ、再び取り付けます

重要

> 絶対に無理やり行わないでください！破損の危険があります。

保証の章に従ってください
wページ以降 *105*

7.6.3　受け皿の洗浄

受け皿を毎週取り外し、洗浄してください。
受け皿内の少量の水は漏れを意味するものではなく、システム仕様によるものです。
受け皿はカス受けの下にあります。
受け皿は必要に応じて洗浄してください。

* カス受けを取り外します
* 受け皿を取り外し、清潔な飲料水で丹念に洗浄します
* 受け皿を乾燥させ、取り付けます
* カス受けを取り付けます

7.6.4　水タンクの洗浄

水タンクは毎週清潔な水で丁寧にすすぎ流してください。

7.6.5　雫受けの洗浄

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

火傷の危険

- 雫受けに高温の液体がある可能性があります。
- 雫受けが清掃後などに正しくロックされていないと、高温の液体によって火傷の危険があります。
  > 雫受けを注意深く動かしてください。
  > 誤って水が垂れないように注意して取り付けてください。
  > 常に雫受けが正しく取り付けられていることを確認してください。

* 雫受けの前面を外側に軽く持ち上げ、引き出します
* 雫受けグリッドを取り外し、洗浄ブラシで洗浄します
* 雫受けを丹念に洗浄します
* SteamJetの注出口を、同梱の洗浄ブラシで丹念に洗浄します
* 雫受けおよび雫受けグリッドを最後に清潔な飲料水ですすぎます
* 雫受けおよび雫受けグリッドを乾かし、組み立て

て再び取り付けます

重要

滴受けの下側および滴受けセンサーの領域は、取り付け前には乾燥した状態である必要があります。センサーは、滴受けの右下にあります。この領域がまだ濡れている場合、メッセージ「滴受けを空にする」が再び表示されます。

7.6.6 筐体の洗浄

- 洗浄の際にひっかき傷やこすり傷を引き起こす危険性があります。
  > 磨き粉または同様のものを使って洗浄しないでください。
  > 非常にマイルドな洗剤のみを使用してください。
  > 強アルカリ性、アルコール性または脱脂洗浄剤を使用しないでください。
  > 洗浄には柔らかい布を使用してください。

* オン/オフスイッチでコーヒーマシンのスイッチを切ります
* マシンを冷却させます
* 冷却したコーヒーマシンの筐体を、湿った布で拭き取ります
* きめ細かいウールの布を用いて、拭いて乾かします

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

注意事項

アルカリ性洗浄剤、例えばアセトンのような溶剤、炭素、四塩化炭素、塗料用シンナー、またはアルコール5%を超える化合物、アンモニア、ベンゼン、グリセリン、キシレン、研磨剤、脱脂洗浄剤には耐性の問題があり、またガラス用の強力なスプレー洗浄剤も同様に適していません

7.6.7 注出口の手動洗浄

湿らせた布で外側から定期的に注出口をきれいにし、適切なブラシを使って開口部を清掃してください。

7.6.8 抽出ユニットの洗浄

挟まれ危険/負傷の危険

- コーヒーマシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。
- 抽出ユニットを取り外す時に挟まれ危険があります。

> 必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてから、コーヒーグラインダーまたは抽出ユニットの開口部に手を入れてください。

> 抽出ユニットをしっかりと持ち、慎重に取り外します。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

抽出ユニットは必要に応じて洗浄することができます。

* オン/オフボタンを押してコーヒーマシンの電源を切ります
* 電源プラグを抜き取ります
* カップ受けをカス受けに押し込みます
* カス受けを取り外します
* 受け皿を取り外します
* 雫受けを取り外します

抽出ユニットに自由に手が届きます。

火傷の危険

- 抽出ユニットは、スイッチを切った直後も依然として熱いことがあります。

> 洗浄する前にコーヒーマシンを冷却してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

- 抽出ユニットは下へ滑り落ちることがあります。

> 抽出ユニットは常にしっかりと持ってください。

> 絶対に無理やり行わないでください！破損の危険があります。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

* 片方の手で、シュートにある抽出ユニットの下に手を入れ、ロックを外して保持します（図1）
* ゆっくりと抽出ユニットを一番下まで引き、傾けて前に引き出します
* 抽出ユニットを取り外してしっかりとつかんでおきます

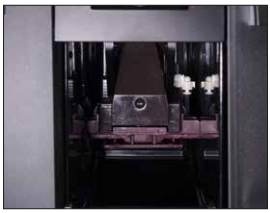


図1

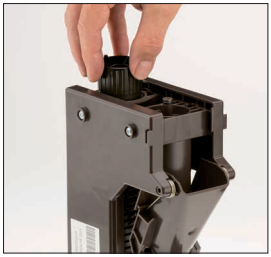


図2

付属品のマルチツールを使用してください。

* ワイパーが前部位置にくるまで、抽出ユニットのヘッドにあるねじを反時計方向（図2）に回します
* ピンを外側に引いて下に押します

それによって投入シュートのロックを外します。

* 投入シュート[1]を上方へ折りたたみます
* こし器を流水または布できれいにします
* コーヒー粉の残りを刷毛またはブラシで取り除きます
* 抽出ユニットを流水のもとですすぎます

□3

起こり得る損傷

- 抽出ユニットが、洗浄剤または食器洗浄機によって損傷することがあります
  > 抽出ユニットの洗浄には水のみを使用してください。
  > 抽出ユニットは絶対に食器洗浄機で洗浄しないでください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

* 抽出ユニットを布で拭いて乾かします

取り付けの前にコーヒーマシンの中を完全に乾かしてください。

シュート内のコーヒー粉を取り除いてください。

* コーヒー粉を前方へと掃き出すかまたは掃除機で吸い取ります
* 投入シュート内にスプリングを取り付けてください（図4）

手引きを参照してください。

乾いた抽出ユニットを再び取り付けてください。

ワイパーが再び完全に折りたたまれるまで、

抽出ユニットのヘッドにあるねじを時計方向（図2）

に回します。

* ロックを押したままにし、抽出ユニットをシュート内の後壁にしっかりと戻します
* ロックがカチッとはまるまで、抽出ユニットを上方へ垂直にスライドさせます
* カス受けを取り付けます
* 雫受けを取り付けます

図4

抽出フィルター

抽出ユニットを無理なく取り付けることができない時は、

> 抽出ユニットのヘッドにあるねじを、抽出ユニットがガイドに滑り込むまで、マルチツールで左または右に少し回してください。
> 絶対に無理やり行わないでください！破損の危険があります。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

7.6.9 ミルクシステムの手動洗浄

火傷の危険

- 飲み物が誤って注出され、負傷する危険性があります。

> 洗浄の前には必ずコーヒーマシンの電源を切ってください。
> 電源プラグを抜き取ります。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

アニメーションによる説明wコーヒーマシン
wメインメニュー wお手入れ
w取扱説明書

* ミルクシステムの洗浄を行います
* 注出口の前のカバーを取り外します
* スチームノズル付きのミルクフォーマー発生器を取り外します
* 部品を分解し、温かい流水の下で丹念に洗浄します
* 湿らせた布で注出口のガイドをきれいにします
* 付属の洗浄ブラシを使って溝と接続部をきれいにします

健康上の危険

- シェーラーミルクシステムの洗浄剤が目に入ると、深刻な目の傷害を引き起こす可能性があります。

> ミルクシステムの洗浄剤が、人または動物の目に絶対に触れることがないよう注意してください。

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

* 5 mLシェーラー専用洗浄剤を、水0.5リットルに混ぜます
* 全ての部品、また洗浄ブラシを適切な洗浄液に浸します

部品は全て、洗浄液に完全に浸さなければなりませ

ん。
* 5時間たったら、すべての部品をブラシで丹念に洗浄します。
* すべての部品は清潔な飲料水で丹念にすすぎます

健康上の危険/衛生

> 注出口の装飾ストリップは必要のある場合に分解し、洗浄することができます。

⚠注意

安全の章に従ってください wページ以降 9

火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

- ミルクフォーマーの付いていないスチームノズルは高温のスチームを吹き出すことがあります。

> ミルクフォーマーの付いていないスチームノズルは絶対に取り付けないでください。

⚠注意

安全の章に従ってください wページ以降 9

* ミルクフォーマーを組み立てます

組み立てる部品は湿らせてください。油脂は塗らないでください。
* 部品を組み立て、しっかりと押し込みます
* ミルクフォーマーを再度注出口に取り付けます

ミルクホースの洗浄

* 他の部品につながっているミルクホースの一端を洗浄液の中に浸します
* 残りのミルクホースを長手方向に洗浄液に浸します

この手順によって、ミルクホースの中に気泡が残らないようにします。
部品は全て、洗浄液に完全に浸さなければなりません。

取扱説明書「ミルクホースを洗浄する」w取扱説明書 ページ 41

7.6.10 ミキサーの洗浄

使用されるパウダーに応じて洗浄回数が多くなります。

アニメーションによる説明
wコーヒーマシン
wメインメニュー
wお手入れ
w取扱説明書

* ミキサーのすすぎを実行します
* ドアを開きます
* ミキサーカップを取っ手で前方へと引きます
* ミキサーカップを軽く持ち上げて、残っている水を流します
* ミキサーカップから注出口までのミルクホースを引き抜いて、ガイドから取り出します

ミキサーのプロペラが見えるようになっています。

* プロペラを布できれいにします
* 2つの部品からできているミキサーカップを分解します
* 両方のミキサーカップの部品およびミキサーホースを温かい流れている飲料水のもとで洗浄します。
* 全部品を完全に乾かします

組み立てる時にはすべての開口部を同じ方向に向けます。

* ミキサーホースを注出口のガイドに取り付けます
* ミキサーカップを力チッとはめて取り付けます
* ミキサーホースをミキサーカップにはめ込みます

⚠注意

安全の章に従ってください
wページ以降 9

火傷の危険

- ミキサーホースがしっかりと取り付けられていないと、お湯または熱い粉末の飲み物が予期せず排出される可能性があります。

> ミキサーカップのミキサーホースをはめ込みます

7.6.11 豆ホッパーの洗浄

しっかりと取り付けられた豆ホッパーは、必要に応じて定期的に清掃する必要があります。推奨：毎月。

⚠注意

負傷の危険

- 特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれます。

> 豆ホッパーを取り外す前に、髪は常にヘアネットで保護してください。

⚠注意

挟まれ危険/負傷の危険

- コーヒーマシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。

> 必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてから、コーヒーグラインダーまたは抽出ユニットの開口部に手を入れてください。

* オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

* 電源プラグを抜き取ります
* 豆ホッパーの蓋を外し、空にして、そして湿った布できれいにします
* 付属のブラシで豆ホッパー内のロックエレメントを清掃します
* 豆ホッパーを完全に乾かします
* 豆ホッパーを再び充填し、蓋を閉じます

豆ホッパー拡張部（オプション）

* 拡張部のロックを解除します
* 拡張部を上方へ取り外します
* 拡張部を湿った布で丹念にぬぐい取って乾かします
* 拡張部を取り付けてロックします

7.6.12 パウダーホッパーの洗浄

しっかりと取り付けられた豆ホッパーは、必要に応じて定期的に清掃する必要があります。推奨：毎月。
使用されるパウダーに応じて洗浄回数が多くなります。

⚠注意

負傷の危険

- 特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれます。

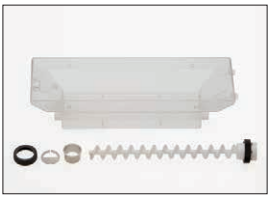
> 豆ホッパーを取り外す前に、髪は常にヘアネットで保護してください。

* オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

* 電源プラグを抜き取ります
* パウダーホッパーの安全装置を引っぱり、そして外します
* パウダーホッパーの蓋を外し、空にし、そして湿った布できれいにします
* 前後のユニオンナットを緩めて外します
* 分配器スクリューを引き抜き、廃棄フラップを外します
* ホッパーを湿った布で丹念に拭きます

* 付属の洗浄ブラシを使って分配器スクリューの部品を丹念にきれいにします
* パウダーホッパーと部品を完全に乾かします
* 分配器スクリューを再び組み立て、ユニオンナットを締めます



個々の部品を備える分配器。分配器スクリュー

重要

廃棄フラップの正しい位置に注意してください。

* パウダーホッパーを満たし蓋をかぶせます
* ロックを閉めます

パウダーホッパーの拡張部（オプション）

* 拡張部のロックを解除します
* 拡張部を上方へ取り外します
* 拡張部を湿った布で丹念にぬぐい取って乾かします
* 拡張部を取り付けてロックします

8 HACCP洗浄計画

提供した食品をお客様が飲食することによって健康被害を受けないように配慮することが法律で義務づけられています。

「1997年8月5日の食品衛生令」

危害の特定と評価のためのHACCP（危害要因分析必須管理点）に基づく洗浄計画が必要です。貴社においてリスク分析を行ってください。この分析の目的は、食品衛生上の危険ポイントを認識し、それを取り除くすることです。この目的のために、モニタリング手順や、必要に応じてテスト手順を確立し、遂行する必要があります。

HACCP洗浄計画に基づいて定期的な洗浄を監視します。

設置、メンテナンス、手入れ、そして洗浄が適切に行われている場合、シェーラーのコーヒーマシンは上述の条件を満たしています。コーヒーマシンの手入れおよび洗浄が適切に行われない場合、ミルク飲料の注出は食品衛生上の危険ポイントになります。

HACCPエクスポート
wページ 67

HACCP洗浄計画励行のため、以下の点に注意してください。

ミルクシステムを毎日殺菌消毒する

- お手入れの章のミルクシステムの洗浄手順に従ってください。これにより確実に、運転開始時にはシステムの細菌は少なくなります。

シェーラーによって承認された洗浄剤のみを使用してください。

お手入れの章に従ってください
wページ以降 70

ヒント

最新の洗浄操作のログは、情報タブから呼び出すことができます。
USBタブを使用して、HACCPログをエクスポートすることができます。

常に新しく開封した、冷蔵されたミルクパックを使って運転を開始します

- 購入時の、包装されたUHTミルクは通常、有害な細菌を含みません。運転開始時には、常に新しい冷蔵されたミルクパックを開封してください。
- ミルクパックを開けるときは完全に清潔であることに注意してください！細菌は、開いたときに汚れた手や工具から侵入することがあります。

ミルクは冷やしてください！

- いつも新しい冷やしたミルクパックを準備してください。
- 運転中に冷蔵しない場合、ミルクはす早く使い切らなければなりません。必要に応じてその間にミルクを冷やしてください。
- ミルクを少ししか使用しない場合、予め冷蔵されたミルクは再び運転中に冷蔵しなれなければなりません。

推奨：

脂肪分1.5％のUHTミルクを使用してください。

運転開始時にミルクは約6～8 °Cでなければなりません。

設定によっては、1リットルのミルクで約20杯のカプチーノができます。

シェーラーは、さまざまな冷蔵オプションを提供しています（例えば、シェーラーカウンタートップクーラーまたはシェーラーミルククーラー）。

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikrobakterien nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.
Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
   ▷Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
2a. Milchsystem manuell reinigen
   Basic Milk täglich, mit PlugétClean wöchentlich
2b. Tägliche Mixerspülung
   ▷Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) ▷Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit 1	2	3	4	Unterschrift
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit 1	2	3	4	Unterschrift
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

9 メンテナンスとカルキ抜き

これは定期的なメンテナンスとカルキ抜きが必要な専門的な業務用コーヒーマシンであることに注意してください。

メンテナンスの期日は、コーヒーマシンの使用時間に基づいており、ディスプレイに表示されます。シェーラーサービスによってメンテナンスが行われる場合、抽出システムのカルキ抜きも同時に行われます。

コーヒーマシンはメッセージの表示後も引き続き操作できますが、機能の信頼性を確保し、損傷を避けるために速やかにメンテナンス作業を実行するか委託する必要があります。

9.1 メンテナンス

ディスプレイにメッセージが表示された後のメンテナンスは、安全点検を行う必要があるので、訓練を受けた担当者またはシェーラーサービスによってのみ実行される必要があります。
以下のメンテナンスステップが予定されています。

サービスメンテナンスのメッセージ
wメッセージおよび 注意事項
ページ 95

- カルキ抜き、これはオペレータ/使用者が自分で行うことができます。

カルキ抜き
wソフトウェアwお手入れwカルキ抜き
ページ 76

- ディスプレイにメッセージが表示された後のメンテナンスは、安全点検を行う必要があるので、訓練を受けた担当者またはシェーラーサービスによってのみ実行される必要があります。

サービスメンテナンスのメッセージ
wメッセージおよび 注意事項
ページ 95

9.2 シェーラーサービス

お近くのサービスセンターがわからない場合、本社を介してシェーラーサポートに連絡できます。

Schaerer AG
Allmendweg 8
P.O. Box 336
4528 Zuchwil
スイス

スイスにおけるサポート：
電話：+41 848 88 00 66
メール：kundendienst.schweiz@schaerer.com

Support Schaerer GmbH：
電話：+49 7336 9525 0
メール：info@schaerer-gmbh.de

重要！

その他のメンテナンス作業や修理については、担当のシェーラーサービスにお問い合わせください。電話番号は、コーヒーマシンのアドレスシールおよび納入メモに記載されています。

10 メッセージおよび注意事項

10.1 操作メッセージ

豆の補充
* 豆ホッパーに補充します（表示があるたびに）
* 点検：
• コーヒー豆が入ってきません。
* 大きなスプーンでかき混ぜ、✅で確認します
* [豆切れメッセージの較正」を実行します

豆切れメッセージの較正ソフトウェア

w ページ 64

給水元栓を開ける
* 給水元栓を開け確認します

カス受けを空にする
* カス受けを空にします

カス受けが無い
* カス受けを再び正しく取り付けます

フィルターを交換する
* フィルターを交換します

フィルターの取扱説明書を参照してください！

* 必要に応じてシェーラーサービスにお問い合わせください

シェーラーサービスへの問い合わせ
エラー番号の表示

wエラーメッセージおよび障害

サービスメッセージ
ディスプレイにメッセージ表示後にサービスメンテナンス
* シェーラーサービスへお問い合わせください

サービスメッセージは注意事項です。コーヒーマシンの継続動作はほとんどが可能です。

10.2 エラーメッセージおよび障害

エラーメッセージまたは障害が表示された場合の基本的な手順。

* コーヒーマシンの電源を切り、数秒後に入れ直してください
* 障害を引き起こしたプロセスをもう一度行います

多くの場合、これにより障害が排除され、作業を続行できます。
これで解決しない場合は：以下にあるエラーリストでエラーメッセージまたはエラー番号を探し、指示に従ってください。

これにより問題が解決されない場合、または表示されたエラーがリストにない場合は、シェーラーサービスにお問い合わせください。

メッセージの中には個々の機能をブロックするものがあります。これは、飲み物ボタンのランプが消えるという事で認識することができます。まだ点灯している飲み物ボタンの飲み物は引き続き使用することができます。

シェーラーコーヒークラブには診断プログラムが装備されています。発生したエラーはディスプレイに表示されます。記載されているエラーメッセージは、電源トラブルによって引き起こされることがあります。
現在のエラーまたは使用者に対する注意事項がある場合は、タブ⚠が表示されます。

* ⚠をタップします

エラーメッセージとエラー番号が表示されます。

オン/オフスイッチが約1秒後に反応し、コーヒーマシンがオフになります。
エラー回復のため、例えばソフトウェアが動かなくなった場合は、オン/オフスイッチを長押しするとコントロールがオフになります。

注意事項

エラー番号	エラーの説明	対処
6	抽出ユニット停止電流/ 抽出ユニットの動きが遅い	* コーヒーマシンのスイッチを切ってください * 抽出ユニットを洗浄してください wお手入れw抽出ユニットの洗浄、ページ 82
88	ボイラー： 温度が高すぎる	* コーヒーマシンをオフにし、冷却してから再びオンにしてください。 エラーが解決しない場合は * コーヒーマシンの電源を切ります * シェーラーサービスへお問い合わせください
89	ボイラー： 加熱時間エラー	* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れてください * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください
161	水の流れエラー： 抽出水	次の各ステップの間で、コーヒーマシンのスイッチを切ってからもう一度オンにします。エラーが解決しない場合は、次のステップを実行してください。 * 抽出ユニットを洗浄してください wお手入れw抽出ユニットの洗浄、ページ 82 * 豆の粉砕度をより粗く設定してください wその他の設定w豆の粉砕度の設定、ページ 69 * 品質を下げてください w設定wレシピ、ページ 46 * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください
162	水の流れエラー： 洗浄の場合	次の各ステップの間で、コーヒーマシンのスイッチを切ってからもう一度オンにします。エラーが解決しない場合は、次のステップを実行してください。 * 抽出ユニットを洗浄してください wお手入れw抽出ユニットの洗浄、ページ 82 * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください

エラー番号	エラーの説明	対処
163	水の流れエラー：加熱すすぎ	次の各ステップの間で、コーヒーマシンのスイッチを切ってからもう一度オンにします。エラーが解決しない場合は、次のステップを実行してください。 * 抽出ユニットを洗浄してください wお手入れw抽出ユニットの洗浄、ページ 82 * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください
186	スチームボイラー： レベル	抽出は一時的にブロックされます。 * カス受けが正しく挿入されているかどうか確認してください * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れてください
188	ヒーターエラー、スチームボイラーの温度が高すぎる	* コーヒーマシンの電源を切って、電源プラグを抜いてください * シェーラーサービスへお問い合わせください
189	スチームボイラー： 加熱時間エラー	* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れてください * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください wお手入れwミルクシステムの手動洗浄、ページ 85
9083	クーラーの温度が凍結範囲にあります	* クーラーの温度の設定が低すぎないかどうか確認してください
9516 9517	右グラインダーのブロック 左グラインダーのブロック 	* コーヒーマシンの電源を切ります * 電源プラグを抜き取ります * 豆ホッパーの蓋を取ります * 豆ホッパーを空にします * ホッパー用のマルチツールでグラインダーの回転刃のみを右回りに回します（2つのピンは、図を参照して、グラインダーの対応するくぼみに挿入する必要があります） * 豆ホッパーを満たします * 豆ホッパーの蓋を再度かぶせます * コーヒーマシンのスイッチを入れます wお手入れw豆ホッパーの洗浄、ページ 88 たびたび発生する場合は： * 豆の粉砕度を1段階粗く設定してください wその他の設定w豆の粉砕度設定、ページ 69

10.3 メッセージを伴わないエラー

エラーパターン	対処
• お湯の注出はないがカス受けには水がある	* お湯出口を洗浄してください * シェーラーサービスへお問い合わせください（コーヒーの注出は可能です）
• ホットチョコレートの注出はないがカス受けには水がある	* ホットチョコレートの注出を使用しないでください * シェーラーサービスへお問い合わせください（コーヒーの注出は可能です）
• ホットチョコレートの分配器がブロックされ、水のみが注出される	* 分配器を洗浄してください wお手入れwパウダーホッパーの洗浄、ページ 89 * パウダーを空にします * 全てのパウダーが取り除かれるまでスクリューを手で回します * 必要に応じて水ですすいでください * 完全に乾かします（放置）
• 左右でコーヒーの注出が異なる	* コーヒー注出口を洗浄してください wお手入れwミルクシステムの手動洗浄、ページ 85
• ミルクがコンテナーにあるにもかかわらず、ミルクフォーム/ミルクの注出ができない	* ミルクホースがねじれていないかまたは押しつぶされていないか確認します * 正しいスチームノズルが使用されているか確認します * ミルクホースを正しく配置します * ミルク注出口を洗浄します * ミルクを補充します * ミルククーラーが凍っていないかどうか確認します
• ミルクフォームに問題がある	色 / ミルク温度 • 緑（標準） / 冷蔵していないミルク（16～最大22 °C） • オレンジ（アクセサリー） / 冷蔵ミルク（10 °Cまで） エラーが解決しない場合は * アクセサリーにある別のスチームノズルを使用してください

エラーパターン	対処
• ミルクフォームが激しくはねて注出される • ミルクが熱すぎる	* ミルクシステムが洗浄されていたかどうか確認します * ミルクシステムを洗浄します wお手入れwミルクシステムの手動洗浄、ページ 85 * 使用しているミルクが十分に冷えているかどうか確認します
• パウダー飲料が注出されない	* ミキサーカップを洗浄します * ホースがねじれていませんか？ * 洗浄およびすすぎを頻繁に行います（必要に応じて毎日） wお手入れw洗浄間隔の一覧、ページ72 wお手入れwミルクシステムの手動洗浄、ページ 85 * パウダーが少なく設定されています * 水が多く設定されています
• ポンプが止まらない、水がカス受けにある	* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れてください * エラーが解決しない場合は、シェーラーサービスへお問い合わせください

11 安全および保証

11.1 コーヒーマシンへの危険

取扱説明書に従ってください

これらに従わないと、損傷が発生した場合でも一切の保証が認められません。
運転条件および設置条件を遵守してください。

設置場所

- 設置場所は乾いていて防沫でなければなりません。
- コーヒーマシンでは常にいくらかの結露水や水または蒸気が流れ出ることがあります。

> コーヒーマシンは屋外で使用しないでください。

> コーヒーマシンは水がかからないように設置してください。

> コーヒーマシンは、設置面が損傷しないように、必ず耐水性および耐熱性のある場所に置いてください。

コーヒーの注出

- 異物はコーヒーグラインダーに損傷を与える可能性があります。この損傷は保証の対象外です。

> 豆ホッパーに異物が入らないようにしてください。

重要

保証の章に従ってください
wページ以降 105

運転条件および設置条件
wページ以降 16

コーヒーマシンの問題や損傷を防ぐために、以下の注意事項に従ってください 。

- 飲料水が5 °dKH以上の炭酸塩硬度の場合は、シェーラーフィルターを手前に取り付ける必要があります。さもないとカルキによる損傷につながる可能性があります。
- 保険法の観点から、運転終了後は給水ラインの元栓が閉まっているか、そしてメインスイッチが切られているかまたは電源プラグが抜かれていることを常に確認してください。
- 以下のような損傷防止対策を推奨します。
  - 給水ラインに適切な水モニターを設置する
  - 煙探知器を設置する
- 数日間使用を休止した後には、再び操作する前に洗浄プログラムを少なくとも2回実行することをお勧めします。

システム洗浄
w洗浄プログラム
ページ 73

11.2 指令

製造者：WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (ドイツ)
機器は、機械指令2006/42/EG (EC)、EMC指令2014/30/EUおよびRoHS 2011/65/EG (EC)のすべての関連規定の条件を満たしています。
上記のメーカーは、このマシンが EC 指令に関連する全ての規定に適合していることを宣言します。申し合わせなく装置を改造した場合、この宣言は無効となります。技術文書の編集：WMF Group GmbH。適合宣言は、原文で機器に添付されています。機器にはCEマークが付いています。
機器は、その時点の最新版である食品・消費財・動物飼料法（LFGB）、消費財条例（BedGgstV）、EU条例Nr. 10/2011、またEU条例Nr. 1935/2004の条件を満たしています。
用途に適って使用される場合は、機器が健康被害またはその他の是認できない危険をもたらすことはありません。
使用されている材料および原料は、消費財条例並びにEU条例Nr. 10/2011に適合しています。
EU以外の国ではその時点で有効な国内の規則が適用されます。
本機器は電気・電子機器廃棄物リサイクル指令WEEE 2012/19/EG (EC)の対象であり、家庭ごみとして処分してはなりません。
条例(EG) Nr. 1935/2004およびEU条例2023/2006に関する適正製造基準による製造に準拠して、当社はトレーサビリティを確保しそして保証します。

廃棄処分については、シェーラーサービスにお問い合わせください。

アドレス
wページ 94

11.3 使用会社の義務

このような装置の使用会社は、シェーラー社サービスパートナー、委託業者もしくはその他の認可された人物による定期的なメンテナンスおよび安全装置の点検を確実に行わなければなりません。
サービスエリアへのアクセスは、特に安全および衛生に関して、知識と機器の実務経験を持つ人のみが許可されています。
使用会社はコーヒーマシンを、手入れおよびメンテナンスが支障なく実施できるように、設置する必要があります。
オフィス/フロアでの供給または同様のセルフサービスでの使用では、コーヒーマシンの取扱いを教育されたスタッフがコーヒーマシンを監督しなければなりません。訓練を受けたスタッフは、維持管理を確実に実行し、使用に関する質問があれば答えられなければなりません。
機器の使用会社には、電気設備や機器の正常な機能を保証する責任があります（例えばDGUV（ドイツ法的損害保険組合）条例3による）。コーヒーマシンの安全性を確保するためには、例えば、安全弁と圧力容器の定期的な点検を行うことが必要です。
これらの措置は、メンテナンス作業の一環として、シェラーサービスまたはシェーラーの認定サービス担当者が実施します。
システム洗浄は、シェーラーのコーヒーマシン用（タブレット）およびミルクシステム用（洗浄液用）シェーラー専用洗浄剤のみを使用して行わなければなりません。
メンテナンスサイクルおよびメンテナンス頻度）（wメンテナンス）に関するメーカーの仕様書を遵守しなければなりません。

シェーラー専用洗浄剤
wアクセサリーおよびスペアパーツ
ページ 108

11.4 保証請求

取扱説明書に従ってください

- これらに従わないと、損傷が発生した場合でも一切の保証が認められません。
- > 運転条件および設置条件を遵守してください。

重要

運転条件および設置条件
wページ以降 16

購入者が保証請求権を有するかどうか、および場合により購入者が有している保証請求権の具体的な行使については、購入者と販売会社との間の合意によって決定されます。この取扱説明書の規定に従わない場合は、保証請求が認められないことがあります。

保証が認められない場合

- 自然な磨耗に曝される部品。これには、シール、ミキサーおよび抽出ユニットなどが含まれます。
- 天候の影響、湯垢の沈殿、化学的、物理的、電気化学的または電気的な影響に起因する欠陥。
- 現地の水の硬度がフィルターの使用を必要としているにもかかわらず、フィルターが使用されておらずその結果として欠陥が生じた場合。
- 機器の取り扱い、メンテナンスおよび手入れに関する指示（例えば取扱説明書および保守指示書）に従わなかった結果として発生した障害。
- シェーラー純正スペアパーツを使用しない、あるいは購入者または第三者による誤った取付け、もしくは誤ったあるいはずさんな取扱いに起因する障害。
- 購入者または第三者による不適切で当社の同意を得ずに取り組んだ改造または修理の結果。
- 不適切なまたは目的に沿わない使用に起因する故障。

重要

メンテナンス
wページ 93

付録：テクニカルデータ

コーヒーマシンのテクニカルデータ

外寸	幅 325 mm 奥行き 570 mm ディスプレイを含む高さ/ 豆ホッパー 標準 501 mm ホッパーの拡張部を含む高さ 556 mm
コーヒー豆ホッパー パウダーホッパー	約550 g、オプションの拡張部付きの場合は約1,100 g (1 約450 g、拡張部付きの場合は1,250 g (2
空重量	24 ~ 28 kg（機種により異なる）
給水ライン	元栓との3/8"ホース継手、およびフィルター(網目サイズ0.08 mm)、お客様範囲。 2 L/min時、すくなくとも0.2 MPa（2 bar）の水圧。最大0.6 MPa（6 bar）。 水供給口の最高温度35 °C。 新しいコーヒーマシンおよび/または新しいフィルターと共に同梱されるホースセットを使用しなければなりません。古い使用済みのホースセットは使用しないでください。
水質	炭酸塩硬度が5 °dKHを超える飲料水については、シェーラーフィルターを手前に取り付ける必要があります。
排水管（オプション）	ホース最小サイズDN 19、最小下り勾配2 cm/m
水タンク容量	約4.5 L
使用標高	< 2000 m
定格出力	1.7 ~ 2.3 kW
電圧供給	220 ~ 240 V、50/60 Hz、(1/N/PE)
照明	LEDクラス1
保護形式	IP X0
保護等級	
連続的な音圧レベル（Lpa）	< 70 dB(A) (3

仕様は変更される場合があります。

(1 充填重量はコーヒー豆の大きさによって異なります。

(2 オプションのパウダーホッパーによってのみ。充填重量は使用するパウダーよって異なります。

(3 A特性音圧レベルLpa（遅い動特性）および Lpa（インパルス）はいかなる運転モードにおいてもオペレーターの作業場所にて70 dB（A）を超えないものとします。

周辺温度	+5 °C ~ +35 °C （凍結の場合は水システムを空にします）。
最大湿度	相対湿度は80％、結露なし。 機器は屋外では使用しないでください。
設置面/水の飛沫	水平で、頑丈な、耐水性のあるそして耐熱性のある面に水平に設置してください。 ウォータージェットを使用して機器を洗浄してはいけません。機器は水の飛沫から保護されている場所に設置する必要があります。水ホース、スチームジェット、スチームクリーナー、または同様の機器を使用して噴霧または洗浄される面に機器を設置しないでください。
設置間隔	機能、サービス、および安全上の観点から、建物または他のコンポーネントとの間に最低50mm、背部に最低60 mmの間隔をあけて設置する必要があります。 コーヒーマシンの前面には800 mm以上の作業スペースをお勧めします。製品コンテナーの上部には少なくとも200 mmの空間を推奨します。床の上面からの設置面の高さは少なくとも850 mmです。コーヒーマシンの接続がカウンターを通って下へと通される場合は、配管· 配線のためのスペースが必要であることに注意してください。これにより、マシンの下の利用できるスペースが制限されることがあります。
フィルターの設置寸法	フィルターの取扱説明書を参照してください。

電気的接続に関するこれらの仕様および引用された規格は、EU諸国でのコーヒーマシンの接続に適用されます。場合によっては、各国固有の追加の規制を遵守する必要があります。EU加盟国以外については、前記の規格が受け入れられるかどうかを、コーヒーマシンの販売会社がチェックする必要があります。
現場の電気系統は、IEC 364（DIN VDE 0100）に準拠して行う必要があります。機器のそばの、アクセス可能なところに、単相の場合はSchukoソケットまたは各国固有の単相ソケット、3相ソケットの場合はEN 60309に準拠した5極のCEE/CEKONソケットまたは各国固有の複数極のソケットが必要です。ソケットは現地の設置工事の範囲です。電気ケーブルは温度の高いコンポーネントと接触してはなりません。機器の電源ケーブルが損傷している場合、危険を回避するために、当社のサービス部門または有資格者が取り替えなければなりません。

機器間の等電位化電流によって起こりうるシェーラーのシールド信号線の障害を避けるため、会計システムに接続された機器には追加の等電位化を行う必要があります。（EN 60309を参照）

付録：アクセサリーおよびスペアパーツ

数量	単位	名称	モデル
コーヒー注出口/ミルク注出口/ホットチョコ注出口/ミルクランス			
1	個	コーヒー注出口蓋	すべて
1	個	コーヒー注出口ダブルカップ	すべて
1	個	ホットチョコレート-ミキサー注出口（ホース）	パウダーホッパー
1	個	スリーブ、ミルクホース	ミルク スマート
1	個	Oリング（基本スチームシステムの流出口）	基本スチーム
1	個	ミルクランス	ミルク スマート
1	個	ミルクランスの洗浄用ブラシ	ミルク スマート
カス受け			
1	個	カス受け	すべて
アクセサリー/工具			
1	メーター	ミルクホース	ミルク スマート
1	個	ミルクホース	ミルク スマート
1	個	プラグ＆クリーンホースアダプター	ミルク スマート
1	個	フォーマーの吸引チャンバー、緑	ミルク スマート
1	個	フォーマーの吸引チャンバー、橙	ミルク スマート
1	個	吸引チャンバーコネクター	
1	個	Oリング（ホースニップル）	すべて
1	個	マルチツール	すべて
豆ホッパー/ 製品コンテナー			
1	個	豆ホッパー用蓋	すべて
1	個	パウダーホッパー用蓋	チョコレート
1	個	蓋を除くパウダーホッパー	すべて
雫受け/雫受けグリッド			
1	個	SteamJet付き雫受け	SteamJet
水タンク			
1	個	水タンク	すべて
1	個	水タンクの蓋	すべて
1	個	Oリング（水タンク）	すべて
カルキフィルター/フィルター			
1	個	フィルター（組立キット一式）	水道水

数量	単位	名称	モデル
1	個	フィルター用スペアカートリッジ	水道水
1	個	交換カートリッジ200用アダプター	水タンク
1	パック	交換カートリッジフィルター200、4個セット	水タンク
文書/取扱説明書			
1	個	文書セット： 取扱説明書 シェーラーコーヒークラブ	すべて
シェーラーお手入れプログラム			
1	本	ミルクフォーマー用シェーラー専用洗剤	すべて
1	パック	専用洗浄タブレット（100個）	すべて
2	本	Calcpure 750 ml	すべて
1	個	パイプ洗浄ブラシ	すべて
1	個	洗浄ブラシ2.5	すべて
1	チューブ	シェーラー「シールリング用グリース」モリコート（Molykote）	すべて