

schaerer

Schaerer Barista

取扱説明書

V01 / 04.2017



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

取扱説明書 (原文)
BA Schaerer Barista JA

N° 020972

Schaerer Barista

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01 | 04.2017

ソフトウェア

V 1.3.2

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。

はじめに

シェーラーバリスタ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バリスタは、エスプレッソ、カフェクリームおよび熱湯のための、オートグラインダーを装備したポーターフィルターコーヒーマシンです。



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 20

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8



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
▷ページ以降 8



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。

重要

テクニカルデータ
▷ページ以降 79

メンテナンス
▷ページ以降 68

1	安全	8
1.1	一般的な安全に関する注意事項	8
1.2	適切な用途	15
1.3	運転条件および設置条件	17
2	概要	18
2.1	コーヒーマシン各部の名称	18
	ディスプレイ	18
	用語集	21
3	操作	22
3.1	操作の安全に関する注意事項	22
3.2	コーヒーマシンのスイッチオン	23
3.3	ポーターフィルター	23
3.3.1	ポーターフィルターのステータス表示	24
3.4	飲み物の注出	25
	飲み物の中止	25
3.5	コーヒー粉を手作業で追加	26
3.6	こし器のすすぎ	26
3.7	熱湯注出	26
3.8	スチームオプション	27
3.8.1	オートスチーム	28
	パワースチーム	29
3.9	カップ受け	30
3.10	SteamJet (スチームカップウォーマー)	30
3.11	豆ホッパー	31
3.12	カップヒータートレイ (温められている)	32
3.13	コーヒーマシンのスイッチオフ	33
4	豆の粉砕度設定	33
5	ソフトウェア	35
5.1	概要	35
	操作可能状態	35
	ステータスバータブ	35
	メインメニューの機能	36
	メニューコントロールタブ	36
	ディスプレイ上のメッセージ	36
5.2	操作可能状態	37
	操作可能状態のディスプレイ	37
5.3	操作可能状態のディスプレイのタブ	37
	飲み物ボタン	37
	ファンクションキー	37
	バリスタタブ、コーヒー濃度	37
5.4	お手入れ	38
	抽出グループの洗浄	38
	CleanLock	38
	コーヒー粉シュートの洗浄	38
	シール交換	38

5.5	飲み物	39
	レシビの変更	39
	レシビの読み込み	40
	テキスト	41
	テスト注出	41
	レシビの保存	41
5.6	インフォメーション	42
	前回の抽出	42
	サービス	42
	お手入れ	42
	フィルターとカルキ抜き	42
	プロトコール	42
5.7	会計	43
	カウンター	43
5.8	PINによる権限範囲	44
	洗浄PIN	44
	設定PIN	44
	会計PIN	44
5.9	システム	45
	言語	45
	操作オプション	45
	SteamJet	45
	バリスタタブ	45
	目標接触時間	46
	ディスプレイのテキスト	46
	豆の種類	46
	ミルクフォームの選択 (オートスチーム)	47
	抽出終了のシグナル音	47
	オートスタート	48
	外部の左グラインダー	48
	外部の右グラインダー	48
設定	49	
	カップの照明	49
	リヤカバーの照明	49
	ディスプレイの明るさ	49
	カップヒーター	50
	タッチディスプレイの較正	50
	フィルター	50
	エコモード	50
	自動シャットオフ	51
	日付 / 時間	51
5.10	USB	52
	レシビの読み込み	52
	レシビの保存	52
	カウンターをエクスポートする	52
	HACCPのエクスポート	52
	データのバックアップ	52
	データの読み込み	52
	言語の読み込み	52
	ファームウェアの更新	52
6	お手入れ	53

6.1	お手入れの安全に関する注意事項	53
6.2	洗浄間隔一覧	54
6.3	洗浄プログラム	55
6.3.1	抽出グループの洗浄	55
6.3.2	こし器のすすぎ	56
6.4	手動洗浄	57
6.4.1	カップヒータートレイの洗浄	57
6.4.2	コーヒー粉シュートの清掃	57
6.4.3	抽出グループの手動洗浄	58
6.4.4	ポーターフィルターの洗浄	58
6.4.5	雫受けの洗浄	59
6.4.6	タッチディスプレイの洗浄 (CleanLock)	60
6.4.7	筐体の洗浄	60
6.4.8	スチームノズルの洗浄	61
6.4.9	豆ホッパーの洗浄	63
6.5	シール交換	64
7	HACCP洗浄計画	66
8	メンテナンスとカルキ抜き	68
8.1	メンテナンス	68
8.2	シェーラーサポート	68
9	メッセージおよび注意事項	69
9.1	操作メッセージ	69
9.2	エラーメッセージおよび障害	70
9.3	エラー回復	71
10	安全および保証	74
10.1	コーヒーマシンへの危険	74
10.2	指令	76
10.3	使用会社の義務	77
10.4	保証請求	78
付録	テクニカルデータ	79
	コーヒーマシンのテクニカルデータ	79
	電源仕様 80	
付録	アクセサリおよびスペアパーツ	83

1 安全



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。

⚠警告

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最高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せん。



- > 使用前には取扱説明書に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。



- > ポーターフィルターの取り扱いには注意し、絶対に落とさないようにしてください。
- > 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。

⚠注意

△注意

-
-  > 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。
 -  > 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。



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。

 警告



火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

△注意



- 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。
 - 注出中、ポーターフィルターは非常に熱くなっています。
 - 熱いスチームはSteamJet (スチームカップウォーマー) 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。
- > 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。
- > 注出直後は、ポーターフィルターの取っ手しかつかんではなりません。
- > 飲み物を注出する際は、必ず注出口の下に適切な容器を配置してください。



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。
 - ポーターフィルターが不注意で手または棚から落ちて、足を傷つけることがあります。
- > 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。
- > ポーターフィルターが落ちないように注意してください。

△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。
 - カップヒータートレイを閉じる時に挟まれる危険があります。
- > 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、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。
- > カップヒータートレイを慎重に注意深く閉じてください。

△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。
 - > 豆ホッパーには使用目的にかなった材料のみを入れてください。
-

△注意

健康上の危険

- 洗浄剤は刺激性があります。
 - > 洗浄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入れてください。
-

△注意



健康上の危険/刺激性および火傷の危険

△注意



- 洗浄中にポーターフィルターおよび熱湯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。
- > 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。



滑る危険

△注意



- 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



誤った使用

- マシンを適切に使用しないと、負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。

 警告

シェーラーバリスタは、様々なバリエーションでコーヒー飲料やミルク飲料を注出するための装置です。このプロ用機器はホテル業ならびにレストラン業における産業用および業務用機器です。これは、専門家または訓練を受けた使用者のみが使用するためのものです。

本機器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。

シェーラーバリスタはコーヒー、熱湯（飲用、洗浄用）または牛乳（冷蔵、低温殺菌処理、均質化处理、超高温瞬間殺菌（UHT法）済みの）の加熱または注出にのみご使用ください。

1.3 運転条件および設置条件



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。

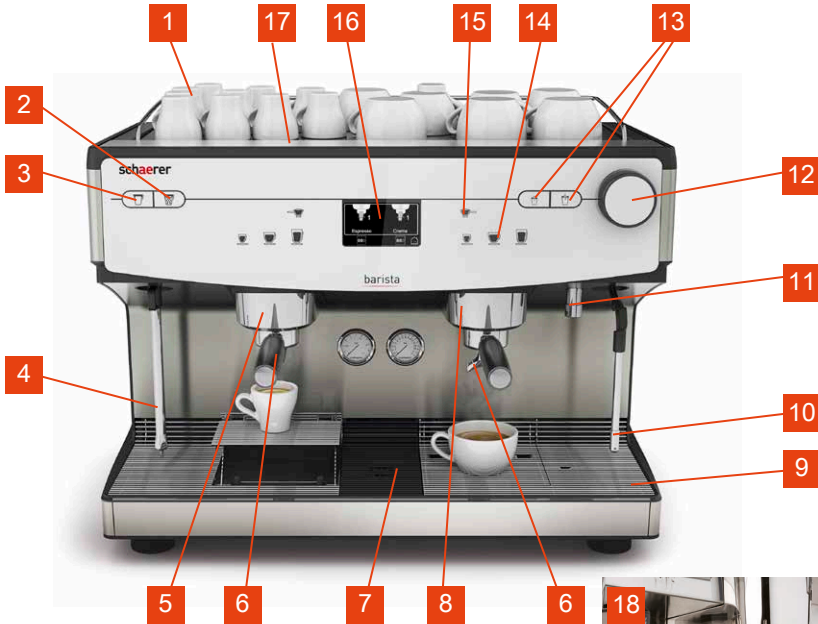
 警告

テクニカルデータ
▷ ページ 79

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。

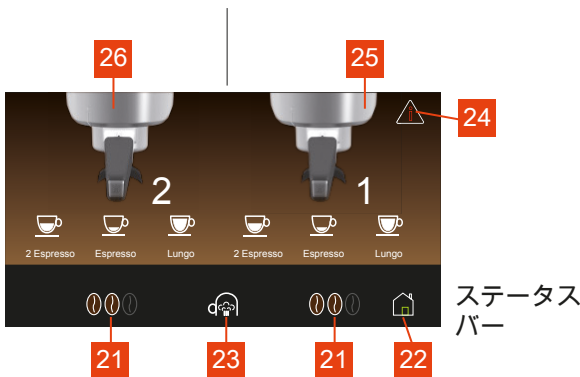
2 概要

2.1 コーヒーマシン各部の名称



ディスプレイ

左側の抽出グループ 右側の抽出グループ



ステータス
バー



- 1 豆ホッパー (カップヒータートレイの下)
- 2 ミルクフォームボタン
- 3 ミルクボタン
- 4 オートスチーム注出口
- 5 ポーターフィルターの付いた左側の抽出グループ
- 6 注出口
- 7 SteamJet (スチームカップウオーマー)
- 8 ポーターフィルターの付いた右側の抽出グループ
- 9 カップグリッド
- 10 パワースチーム注出口
- 11 熱湯注出口
- 12 パワースチーム用ダイヤル
- 13 熱湯ボタン
- 14 飲み物ボタン
- 15 ファンクションキー
- 16 タッチディスプレイ
- 17 カップヒータートレイ
- 18 カップの照明
- 19 オン/オフボタン
- 20 左右の粉碎度の設定

操作可能状態のディスプレイ

- 21 バリスタタブ
- 22 メニュータブ (メインメニューが開きます)
- 23 SteamJetタブ (スチームカップウオーマー)
- 24 メッセージタブ
- 25 右側の抽出グループの表示
(例えば右側の抽出グループの飲み物注出のステータス表示)
- 26 左側の抽出グループの表示
(例えば左側の抽出グループの準備完了状態)

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。



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。



感電注意



高温蒸気に注意



挟まれ危険



高温表面に注意



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。



注意事項/ヒント

- 安全な取扱いの為に注意事項およびより簡単に操作するためのヒント。

警告

安全に関する注意事項

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

注意

操作の安全に関する注意事項
▷ページ 22

お手入れの安全に関する注意事項
▷ページ 53

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

テクニカルデータ
▷ページ以降 79

注意事項

ヒント

メインメニューの呼び出し
 * 「メインメニュー」のタブをタップします
 メインメニューが表示されます。
 その他の表示オプションがあります▷メインメニュー。



用語集

用語	説明
•	• リストアアップ、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
閉止フィルター	洗浄用フィルター
飲み物の注出	コーヒーまたは熱湯の注出
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割合です。
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。
使用期間	例えば、フィルターの抽出能力(単位リットル)
タンパー	抽出前のコーヒー粉の自動プレス。
試し入れ	テスト
こし器のすすぎ	抽出グループの中間すすぎ(フラッシング)
内容物	例えばコーヒーおよび水などの飲み物レシピの材料
SteamJet	掬受けに組み込まれたスチームカップウォーマー
パワースチーム	モニターなしの簡単なスチーム注出
オートスチーム	温度制御されたスチーム注出

3 操作

3.1 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時、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。
- 注出中、ポーターフィルターは非常に熱くなっています。
- 熱いスチームはSteamJet (スチームカップウォーマー) 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。
- 掣受けが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。
- 破損したポーターフィルターもしくはこし器、またはこし器の過充填は重度の火傷を引き起こすことがあります。
- > 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。
- > 注出直後は、ポーターフィルターの取っ手しかつかんではなりません。
- > 飲み物を注出する際は、必ず注出口の下に適切な容器を配置してください。
- > 常に掣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。
- > 完全な状態のポーターフィルターまたはこし器のみを使用してください。
- > ポーターフィルターには指示された最大量までしかコーヒー粉を満たさないでください。

△注意

安全の章に従ってください
▷ ページ以降 8



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。
- > 豆ホッパーには使用目的に合った材料のみを入れてください。

△注意

安全の章に従ってください
▷ ページ以降 8

3.2 コーヒーマシンのスイッチオン

- * カバーを開きます。
 - * オン/オフボタンを押します
- コーヒーマシンのスイッチが入り、加熱します。
自動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。



3.3 ポーターフィルター

2つのサイズのポーターフィルターがあります。
ポーターフィルタータイプ1 = 8~11 g
ポーターフィルタータイプ2 = 10~16 g

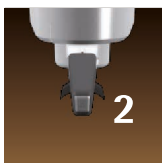
- 空になったポーターフィルターを、飲料注出の前に取り付ける必要があります。
- ディスプレイ上に、どの抽出グループにどのポーターフィルターが現在取り付けられているか表示されます。番号はポーターフィルターのタイプを示しています。シングルポーターフィルター（1）またはダブルポーターフィルター（2）。



3.3.1 ポーターフィルターのステータス表示



ポーターフィルターが無い
ポーターフィルターを取り付ける必要があります



ポーターフィルターが取り付けられている
どのタイプのポーターフィルターが取り付けられているか表示されます。
ポーターフィルターに設定された飲み物を選択することができます。



ポーターフィルターを空にする
ポーターフィルターを空にする必要があります。



- ポーターフィルターを、現在の抽出が完了する前に取り外すと、抽出ユニットに損傷を与えることがあります。
 - 抽出プロセスが完全に終了した場合のみ、ポーターフィルターを取り外してください。ディスプレイにメッセージが表示されます。
 - 抽出中はポーターフィルターがロックされ、取り外すことができません。
 - 飲み物ボタンをもう一度押すことによって、抽出を中止することができます。

重要

3.4 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。

適切なポーターフィルターを取り付ける必要があります

ポーターフィルターを空にしておく必要があります。

前回の飲み物の注出を完了する必要があります。これはシグナル音で通知することができます。シグナル音はオフにすることができます。

- 点灯しているタブ = 注出可能
- 点灯していないタブ = 注出不能/タブがロック
- 点滅しているタブ = 飲み物が注出されています

- * カップグリッドを適切な高さに設定します
 - * 適切なサイズのカップを、取り付けられているポーターフィルターの下に置きます
 - * 希望する飲み物ボタンをタップします
- コーヒー豆はポーターフィルターで直接挽くことができます。コーヒー粉は抽出ピストンによって自動プレスされます。

飲み物の注出が開始します。

飲み物の中止

- * 点滅している飲み物ボタンをもう一度タップします



ボタンのレイアウト
▷ソフトウェア▷レシピの変更
ページ 39



3.5 コーヒー粉を手作業で追加


- * ファンクションキーを短く押します
内部のグラインダーがオフになっています。
 - * 希望するコーヒー粉をポーターフィルターに満たします
 - * 希望するポーターフィルターを取り付けます
 - * 希望する飲み物ボタンをタップします
- コーヒー粉は抽出ピストンによって自動プレスされます。飲み物の注出が開始します。



ファンクションキー

ファンクションで個々のレシピ有効にします
▷システム
▷外部のグラインダー
ページ 48

3.6 こし器のすすぎ

- * ポーターフィルターを取り外します
 - * ディスプレイ上のポーターフィルターの絵を押します。
 - * で確定し続行します
- 熱湯でのすすぎが開始します。
熱湯によって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。同時にこし器が洗浄されます。



- ! > こし器のすすぎ中に、必要に応じてこし器のコーヒーの残りを抽出グループのブラシで除去します。
- > 同時に、水がこし器を自由にながれるかどうか点検してください。
- > ポーターフィルターをすすぐために、こし器のすすぎを使用しないでください。

注意事項

3.7 熱湯注出

- * 適切なサイズのカップを、熱湯注出口の下に置きます
 - * 希望する水のボタンをタップします
- 注出されます。



3.8 スチームオプション



火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性



- オートスチーム、パワースチームおよび SteamJet を使用すると、高温のスチームがスチーム口から出ます。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。
- > 飲み物を注出する際は、必ず注出口の下に適切な容器を配置してください。

⚠注意



火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性



- 90 °C に温度を設定すると、ミルクおよびフォームが沸騰することがあります。
- > 容器を最大でも半分の高さまで満たします。

⚠注意



- > 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

コーヒーマシンにはオートスチーム、パワースチームおよび SteamJet が標準で装備されています。オートスチームと基本スチームから同時にスチームを注出することはできません。

3.8.1 オートスチーム

オートスチームのオプションを使ってミルクを加熱したり泡立てます。

フォームボタン

フォームボタンを使って、設定された細かさのフォームにミルクを泡立てることができます。

標準設定として1つのミルクフォームの細かさがあります。

ミルクフォームの選択をオンにすると、個々に設定できる3段階の細かさのフォームができます。ディスプレイ上のフォームボタンを押すことで、選択が表示されます。

選択可能なフォームの細かさは、

- 標準
- 細かい
- とても細かい

ミルクボタン

ミルクボタンを使ってミルクを加熱します。

ミルクの加熱またはミルク泡立て

- * 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
- * 泡立てる際にミルクが溢れないために、容器を最大でも半分の高さまで満たします
- * スチームノズルの中央下に容器を置きます
その際スチームノズルをミルクに浸します。
- * 希望するオートスチームのボタンを短くタップします

スチームは、選択されたオートスチームボタンに応じて注出されます。

設定温度に達した時またはオートスチームボタンを再度タップすると、スチームの注出は終了します。

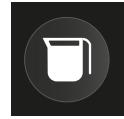
- * 容器を片付け、オートスチームボタンをもう一度短く押します

スチームノズルの中の残留物を押し流します。

- * 使用後にスチームノズルの外側を、清潔で湿った布で拭きとります



フォームボタン



ミルクボタン

ミルクフォームの選択

▷システム

ページ 47

ボタンのレイアウト

▷ソフトウェア▷レシピの
変更

ページ 39



パワースチーム



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。
- > 飲み物を注出する際は、必ず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
▷ページ以降 8

* パワースチームのダイヤルを回します
基本スチームのダイヤルを再び回して閉めるまでスチームが注出されます。

スチームの注出量は、パワースチームのダイヤルをどのくらい回すかによって決まります。

- ・ 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

- * 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
- * スチームノズルを容器に深く浸します
- * パワースチームのダイヤルを回して、希望する温度に達するまでスチームで飲み物を温めます
- * パワースチームのダイヤルを回して閉めます
- * スチームノズルを掬受けの方に振ります
- * 容器を片付け、基本スチームのダイヤルをもう一度短く押します

スチームノズルの中の残留物を押し流します。

- * 使用後にスチームノズルの外側を、清潔で湿った布で拭きとります



3.9 カップ受け

持ち上げる

- * カップグリッドのくぼみに指を1本の差し込み、ステーのヒンジがカチッと止まるまで引き上げます

下げる

- * ヒンジが外れるまで、カップグリッドを少し前方に持ち上げます
- * カップグリッドを下げます

カップグリッドを上げた時のカップ受け下の高さ

シングル注出	82 mm
口：	
ダブル注出	77 mm
口：	






カップ受けを持ち上げます



カップ受けを下げます

3.10 SteamJet (スチームカップウォーマー)

-  火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性
-  熱いスチームはSteamJet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掬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。



△注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

掬受けを毎日洗浄します

お手入れ
▷ページ以降 53



健康上の危険/衛生

- SteamJet機能は、カップを温めることを意図したものであり、洗浄のために使用す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は、高温のスチームで同時に2個のカップを温めます。

* カップの開口部を下に向けてスチームカップウオーマーに置いてください

* 「SteamJet」のタブをタップします

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。

1～10秒に設定可能です。0秒を入力すると、SteamJet機能はオフになります。

* 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。

3.11 豆ホッパー

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。

ホッパーの容量は550 gです。

コーヒー豆は蓋で保護されます。



- 異物は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。

△注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8



この説明は標準設定に合わせたものです。
注入方法 = 定量注入。

SteamJetを作動させる
▷システム
ページ 45



重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

3.12 カップヒータートレイ (温められている)



火傷の危険

- カップヒータートレイおよびその上に置かれているカップは高温になる恐れがあります。
- > 温められたカップおよび表面に触れるときは注意してください。



△注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

霰受けを毎日洗浄します

お手入れ
▷ページ以降 53



- カップヒータートレイは可動式なので、カップが落下することがあります。
- > カップヒータートレイに入れ過ぎたり、カップをお互い積み重ねないでください。

重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

コーヒーマシンの上部の蓋は温めることができるカップヒータートレイになっています。

コーヒーマシンの内部にアクセスするために、カップヒータートレイは後方にずらすことができます。カップヒーターは、ソフトウェアによってオンまたはオフにすることができます。



3.13 コーヒーマシンのスイッチオフ



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。
- > コーヒーマシンのスイッチを切る前に、毎日クリーニングを実行してください。



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。

- * オン/オフボタン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
- * 給水ラインの元栓を閉めてください

△注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

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
▷ページ以降 53

重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

4 豆の粉砕度設定



挟まれ危険/負傷の危険



- グライNDER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
▷ページ以降 8



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、グラインダーが詰まる場合があります。

重要！グラインダーが稼働している場合のみ、豆の粉砕度を設定してください。

- > 回転つまみで一度に一目盛りのみ豆の粉砕度を細かく調整してください。
- > 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、希望する変更一気に調整することができます。

* カップヒータートレイを後方にスライドさせます
設定された粉砕度は、回転つまみの矢印で示されます。

* コーヒー注出をスタートし、グラインダーが始動するまで待ちます

* 粉砕度の回転つまみを下方に押し回すことで、希望する粉砕度に変更します

粉砕度1 → 細かく 

粉砕度10 → 粗く 



新しく設定した後、2度目の抽出で初めて新しい値での注出が行われます。

重要

保証の章に従ってください
▷ ページ以降 78



粉砕度のつまみ

重要

保証の章に従ってください
▷ ページ以降 78

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
▷ ページ 22

5.1 概要

操作可能状態

ページ 37



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。

ステータスバータブ

ページ 37



バリスタ (コーヒー濃度)
ページ 37



メッセージ
ページ 69



SteamJet
ページ 45

メインメニューの機能

ページ以降 38



お手入れ
ページ 38



飲み物
ページ 39



システム
ページ 45



インフォメーション
ページ 42



会計
ページ 43



PINによる権限
範囲
ページ 44



USB
ページ 52



サービス

メニューコントロールタブ



メインメニューへ



値/設定の確定



前のメニューに戻る



値/設定の削除



PIN入力



試し入れ (テスト)



次へ、前に進む、開始



戻る



説明文の呼び出し



キーボード表示



設定の保存



設定の読み込み

ディスプレイ上のメッセージ



エラーメッセージ

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。



5.3 操作可能状態のディスプレイのタブ

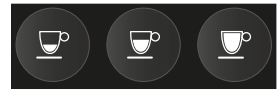
飲み物ボタン

注出の準備ができていない飲み物ボタンは、すべて点灯しています。

抽出グループごとに最大3つの異なる飲み物レシピを、各ポーターフィルターのタイプごとに設定することができ、それらのレシピは飲み物ボタンで選択します。

ポーターフィルターは、取り付け後に自動的に検知されます。

設定に応じて飲み物名または豆の種類をさらに表示することができます。



ディスプレイのテキスト
▷システム
ページ 46

ファンクションキー

コーヒー粉を手作業で追加

▷操作、ページ 26

外部のグラインダー

▷システム、ページ 48



ファンクションキー

バリスタタブ、コーヒー濃度

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。この機能は両方の抽出グループで利用できません。



バリスタタブ、オン/オフ
▷システム
ページ 45

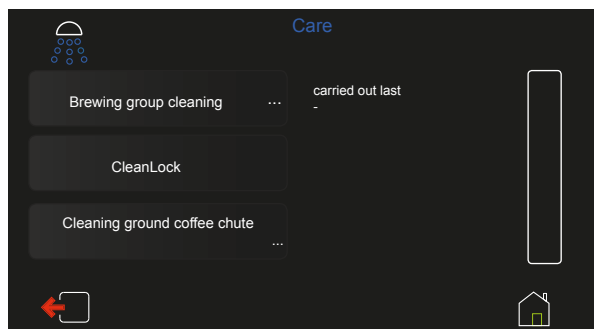
	表示	コーヒー濃度
標準	コーヒー豆2つ	普通、設定通り
1回タップ	コーヒー豆3つ	設定したより15%濃い*
2回タップ	コーヒー豆1つ	設定したより15%薄い*

* 1抽出当たりのコ シングルポーターフィルター

ーヒー粉の最大量 11 g

ダブルポーターフィルター 16 g

5.4 お手入れ



メニューコントロールタブ
▷ 一覧
ページ 36
お手入れ
▷ ページ以降 53
HACCP 洗浄計画
▷ ページ以降 66

抽出グループの洗浄

- 両方の抽出グループは同時に洗浄されます。

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。

コーヒー粉シュートの洗浄

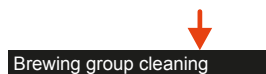
ここでは、コーヒー粉シュートのディスプレイガイド
による洗浄が開始されます。

シール交換

ここでは、こし器のディスプレイガイドによるシール
交換が開始されます。

フィルター交換 (オプション)

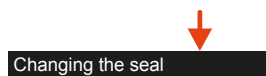
訓練を受けたスタッフがシェーラーサービスから認
可を与えられた場合にのみ可能です。



抽出グループの洗浄
▷ お手入れ ▷ ページ 55



コーヒー粉シュートを洗浄する
▷ お手入れ ▷ ページ 57

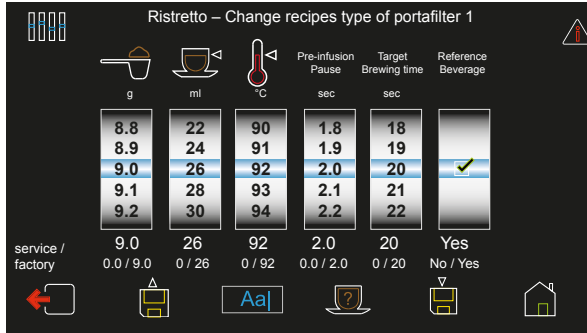


シール交換
▷ お手入れ ▷ ページ 64



5.5 飲み物

レシピの変更



レシピ名およびポーターフィルタータイプがタイトルに表示されます。

レシピはそれぞれのポーターフィルタータイプに結びついています。このためレシピを変更するには、希望するポーターフィルターを取り付ける必要があります。

- * 希望するポーターフィルターを取り付けます
- * 希望する飲み物ボタンをタップします
- * 飲み物名がポーターフィルターの種類とともに表示されます。
- * レシピを設定します
- * 必要に応じてテスト抽出を行います
- * レシピが希望通りに設定されたらすぐにレシピを保存します

外部グラインダーのレシピ

外部のグラインダーを使った独自のレシピを設定することができます。

- * ファンクションキーを短く押します
- * 希望する飲み物ボタンをタップします
- * 上述のように続けます



メニューコントロールタブ

▷ 一覧

ページ 36



レシピを保存する

▷ ページ 41

コーヒー粉を手作業で追加するためのレシピ

▷ 外部のグラインダー

ページ 48

▷ ファンクションキー

ページ 37

コーヒー粉の量

グラム (g) で入力



水量

ミリリットル (mL) で入力



抽出温度

摂氏温度 (°C) で表示



前抽出

秒単位での前抽出と抽出の間の待ち時間。

目標接触時間

目標抽出時間は秒 (sec) で表示。

基準の飲み物

基準の飲み物は試運転の際にサービスが設定します。それぞれの抽出グループごとに基準の飲み物を設定することができます。他のすべての飲み物の設定は、この基準の値を参照してください。

基準の飲み物はサービスが変更することができます。工場出荷の際には、エスプレッソまたはカフェクリームが基準の飲み物として登録されています。ディスプレイの注意事項に従ってください。

はいいいえを入力

レシピの読み込み

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。

* 希望するポーターフィルターを取り付けます

* 飲み物ボタンをタップします

* 「レシピの読み込み」のタブをタップします

サブメニューが開きます。

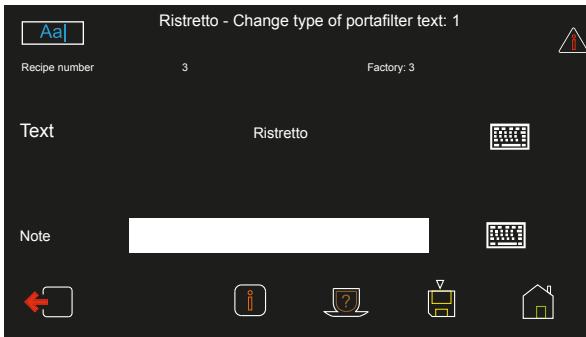
* 希望するレシピをハイライトします

* 「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。



テキスト



メニューコントロールタブ
 > 一覧
 ページ 36

テキスト

飲み物名はここで調整されます。
 キーボードタブでキーボードをオンにします。

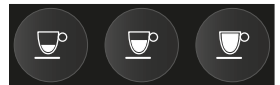
備考

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。

テスト注出

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
 - * 「テスト注出」のタブをタップします
- 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。



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。

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

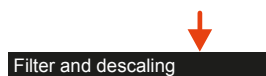
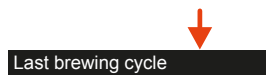
コーヒーマシンプログラムを使用して実行される、前回の洗浄および手入れ法がここに表示されます。

フィルターとカルキ抜き

次回のカルキ抜きまでの残りのフィルター寿命と時間に関する情報。

プロトコール

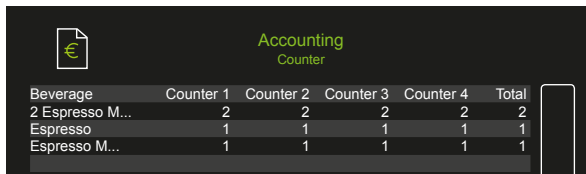
コーヒーマシンの操作および洗浄中のイベントおよびエラーのプロトコール。



5.7 会計

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接続を介して読み出すことができます。



Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

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



各カウンターはリセットできます。



Counter

PINによる権限範囲
 ▷会計PIN
 ページ 44

ヒント

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


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

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

 会計 (「削除」不可)


 システム
言語
操作オプション
設定

 USB





会計PIN

有効なPINを入力すると、以下にアクセスできます。

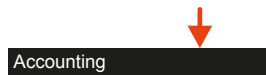
 お手入れ

 飲み物

 会計 (「削除」可)

 システム
言語
操作オプション
設定

 PINによる権限範囲  USB



5.9 システム

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。

操作オプション

SteamJet

SteamJet (スチームカップウォーマー) はここでオンまたはオフします。
スチームの注出の最大時間はSteam-Jetを介してここで設定します。

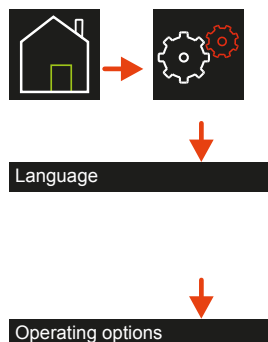
オプション： オフ、1～10秒

デフォルト値： 6秒

バリスタタブ

オプション： ・ オン ・ オフ

デフォルト値： オン



目標接触時間

豆の粉砕度設定
▷ ページ 33

「目標接触時間」(抽出時間)のコントロールがオンの場合、コーヒーマシンは粉砕度を再設定する必要がある時にそれを知らせます。これは、基準の飲み物の現在の抽出時間が、設定された目標接触時間から外れると行われます。

基準の飲み物は変更することができますが、推奨される目標抽出時間をレシピに入力する必要があります。

基準の飲み物
▷ 飲み物
ページ 40

オプション： ・ オン ・ オフ

デフォルト オフ
値：

ディスプレイのテキスト

これを使用して、ディスプレイに表示される情報を選択します。

オプション： 表示なし
豆の種類
飲み物名

デフォルト 飲み物名
値：

豆の種類

メニュー項目でディスプレイのテキスト「豆の種類」が選択されている場合は、豆ホッパー内の豆の種類の名称をここに入力できます。

ディスプレイのキーボードを使用して入力を呼び出すには、希望する豆ホッパーをタップしてください。

ミルクフォームの選択 (オートスチーム)

オートスチームには個々に設定可能な3段階の細かさのフォームを保存できます。フォームの細かさはレシピで設定します。

ミルクフォームの選択がオンになっている場合、ミルクフォームボタンを押すとこの選択は表示されます。

オプション : • オン • オフ

デフォルト
値 : オフ

オートスチーム
▷ 操作
ページ 28

抽出終了のシグナル音

抽出が終了するとシグナル音が鳴り、ポーターフィルターが取り外せることを報せます。

オプション : • オン • オフ

デフォルト
値 : オン

オートスタート

オートスタート機能がオンの場合、ポーターフィルターが取り付けられるとすぐにコーヒーマシンは飲み物の準備をスタートします。

ポーターフィルタータイプごとに1つのオートスタートレシピを設定できます。

オートスタート機能では、各抽出グループごとに1つのレシピしか使用できません。他の2つのボタンはレシピで、**ブロックされた**レシピに変更する必要があります。

オプション： ・ オン ・ オフ

デフォルト オフ
値：

レシピを設定する
▷ レシピを変更する
ページ 39

外部の左グラインダー

ここでは「コーヒー粉を手作業で追加」の機能をオンまたはオフにする、またはこの機能独自のレシピを保存することができます。

「外部の左グラインダー」機能がオンの場合、レシピは保存されている標準が使用されます。異なるレシピを使用する必要がある場合は、「独自のレシピ」がここで設定されていなければなりません。

オプション： オフ、オン、独自のレシピ

デフォルト オン
値：

コーヒー粉を手作業で追加
▷ 操作
ページ 37

外部の右グラインダー

▷ 「外部の左グラインダー」

設定



Settings

カップの照明

カップの照明はここで設定します。

オプション： オフ/20%/40%/60%/80%/100%

デフォルト

値： 80%

リヤカバーの照明

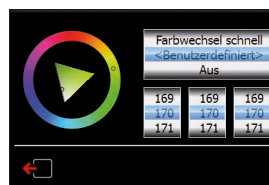
照明の色はここで設定されます。

ユーザー定義のオプションで、カラーサークル内の三角形を使って希望する色を設定します。またRGB値で色を定義して設定することもできます。

以下のオプションもあります。

- ゆっくりと色を変える
- 普通に色を変える
- 素早く色を変える
- オフ
- 琥珀色
- 青

現在の設定が直ぐに表示されます。



ディスプレイの明るさ

ディスプレイの明るさはここで設定します。

オプション： 0~100%、5%ごとの増加。

デフォルト

値： 80%

カップヒーター

ここでカップヒーターをオンおよびオフにします。

オプション： ・ オン ・ オフ

デフォルト
値： オン

タッチディスプレイの較正

タッチディスプレイはここで較正することができます。

選択すると、較正を開始するかどうかの質問を受けます。

フィルター

オプション： ・ オン ・ オフ

デフォルト
値： オフ

オンの場合 フィルターは取り付けられています。使用期間と水の硬度が確認できます。

フィルターの使用期間

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。

フィルターの残存使用期間を表示
▷インフォメーション
ページ 42

測定された水の硬度

測定された水の硬度は、単位°dKHで、ここに入力されます。

エコモード

エコモードが「オン」に設定されていると、最後の飲み物の注出後10分で、スチームボイラーの温度が低くなります。

オプションの、カップテーブルとリヤカバーの照明がオフになります。

温度が低下したときに飲み物を注出しなければならない場合、コーヒーマシンは加熱するのに最大15秒を要します。

飲み物の注出は、加熱するまでできません。

エコモード

ここではエコモードをオン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： オフ

自動シャットオフ

このメニュー項目はエコモードがオンの場合のみ利用できます。

最後の飲み物が注出された後の時間はここで設定されます。この時間を超えると、コーヒーマシンは自動的に停止します。

設定は30分単位でできます。

オプション： （ なし/30分後/60分後/90分後/120分後/150/180分後 ）

デフォルト

値： なし

日付 / 時間

現在の時刻と日付がここで設定されます。

5.10 USB

USBポートによるデータ交換が可能です。
USBポートは左上部、操作パネルの裏側、カップヒータートレイのすぐ下にあります。



レシピの読み込み

保存されるレシピはここで読み込まれます。

Load recipes

レシピの保存

レシピをUSBにエクスポートします。

Save recipes

カウンターをエクスポートする

カウンターはここでCSVファイルにエクスポートされます。

Export counters

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エクスポートされます。

HACCP export

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、ここでバックアップされます。

Data back-up

データの読み込み

マシンデータ、飲み物データなどのようにバックアップされたデータは、ここに読み込まれます。

Load data

言語の読み込み

可能な場合、別の表示言語をUSBポート経由でここに読み込むことができます。

Load language

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。

Firmware update

6 お手入れ

6.1 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。
- > ミルクに触れるすべての部品はすぐに洗浄してください。
- > 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
▷ページ以降 8



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
▷ページ以降 8



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
▷ページ以降 8

6.2 洗浄間隔一覧

お手入れ					
毎日	週1回	定期的	自動的	必要であれば	
洗浄プログラム					
X		X			こし器のすすぎ
X					抽出グループの洗浄
手動洗浄					
X					カップヒータートレイの洗浄
X		X			コーヒー粉シュートの洗浄
				X	抽出グループの手動洗浄
X	X				ポーターフィルターの洗浄
X					雫受けの洗浄
X					タッチディスプレイの洗浄 (CleanLock)
X		X			筐体の洗浄
X	X				オートスチームのスチームノズルの洗浄
X	X				パワースチームのスチームノズルの洗浄
		X			豆ホッパーの洗浄
		X			豆ホッパーの下にある受け容器の洗浄
				X	シール交換



▷ ページ 26

▷ ページ 55

▷ ページ 57

▷ ページ 57

▷ ページ 58

▷ ページ 58

▷ ページ 59

▷ ページ 60

▷ ページ 60

▷ ページ 61

▷ ページ 62

▷ ページ 63

▷ ページ 64

▷ ページ 64

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

6.3 洗浄プログラム

6.3.1 抽出グループの洗浄

抽出グループの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スystemを洗浄します。

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▷コーヒーマシン
▷メインメニュー
▷お手入れ
▷取扱説明書



健康上の危険/刺激性および火傷の危険



- 洗浄中にポーターフィルターおよび熱湯注出口から熱い洗浄液および熱湯が流れ出ます。その際ポーターフィルターおよび熱湯注出口は熱くなります。
- 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。
 - > 洗浄中黒い雫受けは取り付けたままにしておく必要があります。
 - > 注出直後は、ポーターフィルターの取っ手しかつかんではなりません。
 - > 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に注意してください。


⚠注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8



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。

ヒント

- *  をタップします
お手入れプログラムを呼び出します。
- * **抽出グループの洗浄** をタップします
- * **はい** をタップします

洗浄後スイッチをオフにする

* **はい** をタップします

洗浄後スイッチをオフにしない

* **いいえ** をタップします

* ポーターフィルターを取り外します

* こし器をポーターフィルターから取り外します

* 閉止フィルターをポーターフィルターに取り付けます

* シェーラー専用の洗浄タブレット1.3 gを各ポーターフィルターに1つ入れます


注意事項：水は一切加えないください。

* ポーターフィルターを取り付けます

洗浄を続行するかどうかの質問を受けます。

*  で確定し続行します

洗浄タブレットを入れたかどうかの質問を受けます。

*  で確定し続行します


洗浄が開始します。棒グラフおよび残り時間が表示されます。

約9分後、アニメーションシーケンスによってポーターフィルターの取り外しおよびフィルターの交換が要求されます。

* ポーターフィルターを取り外します

* 閉止フィルターを取り外します

ポーターフィルターはまだ取り付けないでください。こし器のすすぎを次に行います。

*  で確定し続行します

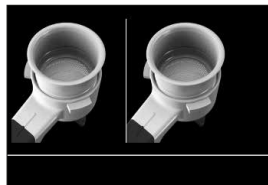
ポーターフィルターおよびフィルターの手動洗浄が要求されます。

*  で確定し続行します

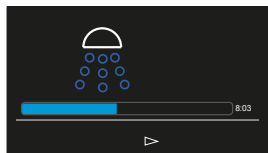
はい で洗浄後のシャットオフを選択した場合は、コーヒーマシンはここでオフされます。

いいえ で洗浄後のシャットオフなしを選択した場合は、コーヒーマシンは再び加熱されます。

コーヒーマシンは、ここで再び使用準備ができた状態になります。



たとえ1つしか使用されていなくても、プログラムによって常に両方の抽出グループを同時に洗浄します。抽出グループの1つが使用されていない場合は、そのポーターフィルターに洗浄タブレットを置く必要はありません。閉止フィルターは、両方のポーターフィルターに入れなければならない。



ポーターフィルターおよびフィルターを手動で洗浄します。

▷ポーターフィルターの洗浄ページ 58

こし器を手動で洗浄する
▷ポーターフィルターの洗浄ページ 58

6.3.2 こし器のすすぎ

▷操作▷こし器のすすぎ、ページ 26

6.4 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。



- 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。
- > 刺激のあるいかなる洗浄剤も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。

6.4.1 カップヒータートレイの洗浄

- * カップヒータートレイを湿った布で毎日丹念に拭きます

6.4.2 コーヒー粉シュートの清掃



- コーヒー粉シュートの清掃の際に、グラインダーを損傷することがあります。
- > そのため、コーヒー粉シュートは付属のブラシのみを使って清掃してください。

コーヒー粉シュートを定期的に点検し、必要に応じて付属のブラシを使って清掃してください。

- * そのため、コーヒー粉シュートは付属のブラシのみを使って清掃してください。
- * ディスプレイ上のステップバイステップの指示に従ってください。

シェーラーお手入れプログラム
の注文番号
▷ アクセサリーおよびスペア
パーツ
ページ 83

⚠️ 注意

安全の章に従ってください
▷ ページ以降 8

重要

保証の章に従ってください
▷ ページ以降 78

重要

保証の章に従ってください
▷ ページ以降 78

コーヒー粉シュートを洗浄する
▷ ソフトウェア
▷ お手入れ
ページ 38

6.4.3 抽出グループの手動洗浄

- * 抽出グループ用ブラシを使用して、こし器内およびシールのコーヒー粉の残りを除去します
- * こし器のすすぎを開始します



こし器をすすぐ
▷操作
ページ 26

6.4.4 ポーターフィルターの洗浄



火傷の危険

- ポーターフィルターおよびこし器は、飲み物の注出中や洗浄中に非常に熱くなります。
- > 注出直後または「抽出グループの洗浄」直後は、ポーターフィルターおよびこし器には触らないでください。



ポーターフィルターのすべての部品、すなわち、ポーターフィルター本体、ポーターフィルターの取っ手、こし器、フィルターリテーナーおよび断熱インサートは、食器洗い機で洗えます。

日常の手入れ

- * ポーターフィルターおよびフィルターを取り外します
- * すべての部品は清潔で温かな飲料水ですすぎます

週に一度の手入れ

コンテナにポーターフィルターを置き、週に一度きれいにしてください。

- * 洗浄タブレットをコンテナに入れます
- * コンテナにお湯を満たし、洗浄タブレットをその中で溶かします
- * こし器およびフィルターリテーナーを取り外します



- * 断熱インサートを取り外し、ブラシを使用して付着物を除去して洗い流します
- * ポーターフィルターの部品およびフィルターを、30分間洗浄液に完全に浸します
- * 部品を取り外し、必要に応じてブラシで完全に洗浄します
- * すべての部品は清潔で温かな飲料水ですすぎます
- * ポーターフィルターを組み立てます

6.4.5 雫受けの洗浄



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。
- 重要！**
放水ホース[1]は押しつづさないでください。

△注意

安全の章に従ってください
▷ ページ以降 8

- * 雫受けグリッドを取り外します
- * 雫受けを取り外します
- * 雫受けを丹念に洗浄します
- * 雫受けの下の面を丹念に拭きます
- * 雫受けを乾燥させ、再び取り付けます



6.4.6 タッチディスプレイの洗浄 (CleanLock)



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。



- ・ 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。
- > 刺激のあるいかなる洗浄剤も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。

* **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。

6.4.7 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。
- > 刺激のあるいかなる洗浄剤も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。

適切な材料を使用して定期的に筐体を洗浄してください。

△注意

安全の章に従ってください
▷ページ以降 8

重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

重要

保証の章に従ってください
▷ページ以降 78

6.4.8 スチームノズルの洗浄



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。

△注意

オートスチームによるスチーム注出ノズルの洗浄

毎日

- * 背の高い容器で5 mLの洗浄剤に0.5 Lの冷たい水を混ぜます
- * スチームノズルを洗浄液に完全に浸します
- * オートスチームのボタンを短くタップします

滞留時間：30分

- * ブラシで洗浄します
- * 丹念に水ですすぎます
- * フォームボタンをタップします

スチームによって、スチームノズルの穴にあるミルクの残渣をきれいにし、洗浄の残留物を除去します。

週1回

- * スチームノズルを緩めて外します
- * スチームノズルは少なくとも5時間は洗浄液に完全に浸します
- * ブラシでスチーム口を洗浄します
- * 丹念に清潔な水ですすぎます
- * スチームノズルをオートスチームの注出口にねじでとめます
- * 清潔な水の入った容器にスチームノズルを浸します
- * オートスチームのボタンを短くタップします
- * スチームノズルを湿った布で拭き取ります

パワースチームによるスチーム注出ノズルの洗浄

毎日

- * 背の高い容器で5 mLの洗浄剤に0.5 Lのぬるま湯を混ぜます
 - * スチームノズルを洗浄液に完全に浸します
 - * パワースチームのダイヤルを短く完全に回します
- 滞留時間：30分
- * ブラシで洗浄します
 - * 丹念に水ですすぎます
 - * パワースチームのダイヤルを短く完全に回します
- スチームによって、スチームノズルの穴にあるミルクの残渣をきれいにし、洗浄の残留物を除去します。



週1回

- * スチームノズルを緩めて外します
- * スチームノズルは少なくとも5時間は洗浄液に完全に浸します
- * ブラシでスチーム口を洗浄します
- * 丹念に清潔な水ですすぎます
- * スチームノズルをパワースチームの注出口にねじでとめます
- * 清潔な水の入った容器にスチームノズルを浸します
- * パワースチームのダイヤルを短く完全に回します
- * スチームノズルを湿った布で拭き取ります

6.4.9 豆ホッパーの洗浄

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。



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、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



- > 豆ホッパーおよび蓋は絶対に食器洗浄機で洗浄しないでください。

重要

- * コーヒーマシンのスイッチを切ります
- * 電源プラグを抜き取ります
- * カップヒータートレイを後方にスライドさせます
- * 豆ホッパーの蓋を取ります
- * 豆ホッパーのロックを時計方向に回してロックを解除します
- * 豆ホッパーを取り外します
- * 豆ホッパーの下にあるすべての豆を取り除き、必要に応じてきれいにします
- * 豆ホッパーにコーヒー豆が残らないように空にします



ロックが掛けられる



ロックが外れる

- * 豆ホッパーを湿った布で丹念に拭きます
- * 豆ホッパーを完全に乾かします
- * 豆ホッパーの下にある受け容器を洗浄します
- * 豆ホッパーを再び充填し取り付けます
- * ロックを反時計方向に回して掛けます

豆ホッパーの下にある受け容器の洗浄

豆ホッパーの下にある受け容器を定期的に洗浄します

- * 豆ホッパーのロックを外して取り外します
- * 豆ホッパーの下にある受け容器を洗浄します

6.5 シール交換




火傷の危険




- ポーターフィルターおよびこし器は、飲み物の注出中や洗浄中に非常に熱くなります。
 - > 注出直後または「抽出グループの洗浄」直後は、ポーターフィルターおよびこし器には触らないでください。

△注意

シール交換は必要に応じてお客様自身で行うことができます。

- * お手入れのメニューで、希望する抽出グループのシール交換を呼び出します
- アニメーションによって、段階的に導かれ実行します。
- * ポーターフィルターを取り外します
 - * フィルターをポーターフィルターから取り外します
 - * フィルターの付いていないポーターフィルターを取り付けます
 - * で実行を確認します
- 抽出ピストンはシールを交換するための位置に移動します。
- * 次のメッセージまで待ちます

ソフトウェア
▷お手入れ
▷シール交換
ページ 38

- * ポーターフィルターを取り外します
- シール交換のためのアニメーションが実行されます。
- * 古いシールを取り外します
 - * 新しいシールをかぶせます
 - * で実行を確認します
 - * フィルターの付いていないポーターフィルターを取り付けます
- 抽出ピストンは標準の位置に戻ります。
- * 次のメッセージまで待ちます
-
- * ポーターフィルターを取り外します
 - * フィルターを再びポーターフィルターに取り付けます
 - * フィルターの付いているポーターフィルターを取り付けます
- コーヒーマシンのセンサーはポーターフィルターが再び取り付けられたことを検知し、シール交換が完了します。

7 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。

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。

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、飲み物の注出は食品衛生上の危険ポイントになります。

取扱説明書、クリーニング説明書および洗浄計画に従って、規定のクリーニング間隔に注意してください。

「1997年8月5日の食品衛生令」

HACCP洗浄計画に基づいて定期的な洗浄を監視します。

Month _____ Year _____

HACCP cleaning schedule

Only use cooled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

1. Performing the brewer cleaning
 ▷ Care chapter
2. Clean the portafilter and the spout
 ▷ Care chapter
3. Drip tray cleaning
 ▷ Care chapter
4. General machine cleaning
 ▷ Care chapter

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 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頻度に基づいており、ディスプレイに表示されます。シェーラーサポートによってメンテナンスが行われる場合、抽出システムおよびスチーム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。

8.1 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ため、訓練を受けた担当者またはシェーラーサービスによる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
▷メッセージおよび注意事項
ページ 69

8.2 シェーラーサポート

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。

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ポート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。

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

Supoport スイス :
電話 : +41 32 681 62 75
E-Mail: technical-support@schaerer.com

9 メッセージおよび注意事項

9.1 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：
 - 豆ホッパーのロックは開いていますか？
- ▷お手入れ
- 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

給水元栓を開ける

- * 給水元栓を開け確認します

ポーターフィルターを空にする

- * ポーターフィルターを取り外し、空にして再び正しく取り付けます

フィルターを交換する

- * シェーラーサポートへお問い合わせください
- フィルターの取扱説明書を参照してください！

取扱説明書のエラーを調べる

エラー番号の表示

▷エラーメッセージ/障害

シェーラーサポートへお問い合わせください

エラー番号の表示

▷エラーメッセージ/障害

サービスマッセージ

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

- * シェーラーサポートへお問い合わせください

サービスマ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。

9.2 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、シェーラーサポート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。

シェーラーバリスト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/オフボタンが約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/オフボタン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

9.3 エラー回復

エラーパターン	対処
フィルターが抽出ピストンに引っ掛かっています	<p>これは、ポーターフィルターがあまりに早く取り外された場合に発生する可能性があります。 注意：こし器は熱くなっています。</p> <ul style="list-style-type: none"> * フィルターを反時計方向  に回し、抽出ピストンから取り外します。 * フィルターの付いていないポーターフィルターを取り付けます <p>抽出ピストンは開始位置に戻ります。 重要：反対方向に回さないでください。さもないと、ロックが誤って開くことがあります。これにより、ホースシステムおよびシールに損傷を与えることがあります。</p>
操作パネルが反応しません	<ul style="list-style-type: none"> * 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
抽出が開始しません	<ul style="list-style-type: none"> * 給水元栓が開いているかどうか確認してください * 空のポーターフィルターが取り付けられているかどうか確認してください
9017 セットアップエラー、 左	<ul style="list-style-type: none"> * ポーターフィルターに正しいフィルターが取り付けられているかどうか確認してください * コーヒー粉シュートを清掃する必要があ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、再びスイッチを入れます <p>エラーが解決しない場合は * シェアラールサポートへお問い合わせください</p>

エラーパターン	対処
<p>9516 左グラインダーがブ ロック</p> <p>9517 右グラインダーがブ ロック</p> 	<p>* コーヒーマシンのスイッチを切ります</p> <p>* 粉砕度の設定に注意します</p> <p>* 豆ホッパーのロックを外して取り外します</p> <p>* 掃除機を使ってグラインダーをきれいになります</p> <p>* 豆の粉砕度をより粗く設定します</p> <p>* 豆ホッパーを再び取り付けロックします</p> <p>* 必要に応じてコーヒー豆を充填します</p> <p>▷その他の設定▷豆の粉砕度設定、ページ 33</p> <p>* コーヒーマシンのスイッチを入れます</p> <p>* コーヒーを注出します</p> <p>* グラインダーが動いているときに、前の粉砕度に設定します</p> <p>エラーが解決しない場合は</p> <p>* コーヒーマシンのスイッチを切ります</p> <p>* シェーラーサポートへ問い合わせてください</p>
<p>9543 セットアップエラー、 右</p>	<p>* ポーターフィルターに正しいフィルターが取り付けられているかどうか確認してください</p> <p>* コーヒー粉シュートを清掃する必要があるかどうか確認してください</p> <p>* 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</p> <p>エラーが解決しない場合は</p> <p>* シェーラーサポートへ問い合わせてください</p>
<p>9560/9561 ポーターフィルター（ 左右）のコーヒー粉が 少なすぎます</p>	<p>* ポーターフィルターに正しいフィルターが取り付けられているかどうか確認してください</p> <p>* コーヒー粉シュートを洗浄します</p> <p>* 抽出グループを手動洗浄します</p> <p>* 最後に注出された飲み物で、コーヒー粉の量をレシピより0.1グラム増やします</p> <p>エラーが解決しない場合は</p> <p>* コーヒーマシンのスイッチを切ります</p> <p>* シェーラーサポートへ問い合わせてください</p>



エラーパターン	対処
<p>9562/9563 ポーターフィルター（左右）のコーヒー粉が多すぎます</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 最後の抽出後にポーターフィルターを空にしたかどうか確認してください * ポーターフィルターを空にします * ポーターフィルターに正しいフィルターが取り付けられているかどうか確認してください * 飲み物の準備をするたびにポーターフィルターが空になっているかどうか注意してください * コーヒー粉シュートを洗浄します * こし器は定期的に洗浄します <p>こし器のすすぎ▷ページ 56</p> <ul style="list-style-type: none"> * 抽出グループを手動洗浄します <p>▷お手入れ▷抽出グループの手動洗浄、ページ 58</p> <ul style="list-style-type: none"> * 最後に注出された飲み物で、コーヒー粉の量をレシピより0.1グラム少なくします <p>エラーが解決しない場合は</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * シェーラーサポートへ問い合わせてください
<p>9880 時間を確認し、設定します</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 時間を確認し、設定します * 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 <p>エラーが解決しない場合は</p> <ul style="list-style-type: none"> * シェーラーサポートへ問い合わせてください
<p>F161 最小流量を下回る</p>	<ul style="list-style-type: none"> * ポーターフィルターおよびこし器を洗浄します * 給水元栓を開けます
<p>F164 熱湯供給が最小流量を下回る</p>	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * 熱湯注出口を外しフィルターを洗浄します <p>注意！高温液体に注意！</p> <ul style="list-style-type: none"> * 給水元栓を開けます * コーヒーマシンのスイッチを入れます

10 安全および保証

10.1 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。
 - > 設置場所は霜が降りないようにする必要があります。
 - > 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。

グラインダー

- 異物は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
▷ ページ以降 78

運転条件および設置条件
▷ 安全
ページ以降 17

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コーヒーマシンの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は、再び操作する前に「抽出グループの洗浄」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
▷お手入れ
▷洗浄プログラム
ページ 55

10.2 指令

製造者：WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (ドイツ)

機器は、機械指令2006/42/EC、EMC指令2004/108/ECおよびRoHS 2011/65/EU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。

用途にあ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/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
▷ページ 68

10.3 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BGV A3「電気設置および機器」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、シェー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。

マシン洗浄は、コーヒーマシン用（タブレットおよび洗浄液用）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。

マシンのカルキ抜きは、シェーラーサービスのみが行うことができます。

メンテナンスサイクルおよびメンテナンス頻度（▷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。

シェーラー専用カルキ抜き剤
▷アクセサリおよびスペア
パーツ
ページ 83
シェーラー専用カルキ抜き剤
▷アクセサリおよびスペア
パーツ
ページ 83

10.4 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。

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せ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

運転条件および設置条件
▷安全
ページ以降 17

重要

メンテナンス
▷ページ 68

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	723 mm
	高さ	580 mm
	奥行き	540 mm (押し開けられるカップヒータートレイの場合は600 mm)
コーヒー豆ケース		それぞれ約550 g ⁽¹⁾
空重量		約75 kg
給水ライン		TW15 (DN 15、最小DN 6または1/4") メイン遮断弁付きホース継手、およびごみフィルター(網目サイズ0.08 mm)、お客様範囲。 2 l/min時、少なくとも0.05 MPa (0.5 bar) の水圧 (低圧) 。2 l/min時、少なくとも0.30 MPa (3.0 bar) の水圧(標準)。 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		5 °dKH (炭酸塩硬度) 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		ホース最小サイズDN 19、最小下り勾配2 cm/m
定格出力		6.0 ~ 7.0 kW
電圧供給		380 ~ 415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
照明		LEDクラス1
保護形式		IP X0
保護等級		A
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) 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。

電源仕様

電源方式	電源仕様			接続ケーブルの断面積
1/N/PE	220 ~ 240 V	~ 50/60 Hz	5.0 ~ 5.8 kW	32 A(22 A)
1/N/PE	220 V	~ 60 Hz	5.0 W	32 A(22 A)
2/PE	200 V	~ 50/60 Hz	3.9 kW	24 A(19.5 A)
2/PE	208 / 240 V	~ 60 Hz	4.4 / 5.7kW	30 A(20 A 208 V) / (22.5 A 240 V)
3/PE	208 / 240 V	~ 60 Hz	6.6 / 8.6kW	30 A(29.8 A 208 V) / (34 A 240 V)
3/PE	220 ~ 240 V	~ 50/60Hz	5.0 ~ 5.8 kW	24 A(22 A)
3/N/PE	380 ~ 415 V	~ 50/60 Hz	6.0 ~ 7.0 kW	16 A(15 A)
3/N/PE	380 V	~ 60 Hz	6.0 kW	16 A(15 A)
3/PE	440 V	50/60 Hz ~ 50/60Hz	6.0 ~ 7.0 kW	16 A(14 A)

電氣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、单相の場合はSchukoソケットまたは各国固有の单相ソケット、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)

周辺温度	+5 °C ~ 最大+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。 機器は常に霜のない場所に保管してください。
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し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を注意してください。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。

付録：アクセサリーおよびスペアパーツ

数量	単位	名称
シェーラーお手入れプログラム		
1	パック	シェーラー専用洗浄タブレット (100個)
1	本	ミルクフォーマー用シェーラー専用洗剤
1	個	クリーニング用ブラシ
1	個	抽出グループ用ブラシ
1	個	コーヒー粉シュートの洗浄用ブラシ
1	個	スチーマーブラシ
カス引き出し		
1	個	カス引き出し
1	個	カス引き出しのノック棒
1	個	筐体固定パッド
1	個	カス引き出しの粘着足
ポーターフィルター		
1	個	シングル注出口付きポーターフィルター、大
1	個	ダブル注出口付きダブルポーターフィルター一式
1	個	シングル注出口付きシングルポーターフィルター
1	個	フィルター固定スプリング
1	個	断熱インサート
1	個	シングルこし器
1	個	ダブルこし器
1	個	閉止フィルター
1	個	ピストンシール用Oリング
1	個	ポーターフィルターのグリップエンド
スチーム注出		
1	個	パワースチームのスチーム出口ハンドル
1	個	オートスチームのスチーム出口ハンドル
SteamJet		
1	個	SteamJetのスチームプレート上部
1	個	SteamJetのスチームプレート下部
グラインダー		
1	個	粉碎度調整つまみ
アクセサリー		
1	個	ポットセット