

schaerer

Schaerer Barista

使用说明书

V01 / 04.2017



Schaerer AG
邮政信箱 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

原厂操作说明书
BA Schaerer Barista ZH-CN

N° 020975

Schaerer Barista

使用说明书

发行人：Schaerer AG, 邮政编码 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

版本

Version 01 | 04.2017

软件

V 1.3.2

设计和编辑：Schaerer AG, 邮政编码 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

版权©Schaerer AG, 邮政编码 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

此文件受到版权保护。保留所有权利。未经 Schaerer 公司的书面同意，不得复制、分发、使用电子系统传送本文件或将其翻译成其他语言。此说明适用于整个文档以及个别章节。本文件的内容是基于此文件付印时的最新数据。Schaerer 公司保留权利，可在任何时间不经通知进行更改或修正。此说明书内的所有图片、插图及显示屏信息仅为示例！由于可选内容广泛，实际机器与文中所示的可能有不同之处。Schaerer 公司只全权负责原版德文文件的内容。

祝贺您购买 Schaerer Barista 咖啡机。

Schaerer Barista 是一款带全自动研磨器的过滤手柄式咖啡机，可制备浓缩咖啡、牛奶咖啡和热水。



请遵守使用说明书



- > 使用之前请仔细阅读使用说明书。
- > 请严格遵照使用说明书，尤其是其中的安全提示及“安全须知”一章。
- > 说明书须放在所有使用者均可取阅的地方。



触电引起的生命危险



- 咖啡机内部的电压可引起生命危险！
- > 切勿打开外壳。
- > 切勿拧开螺丝或拆下外壳部件。



使用及安装条件

- 对于因不遵守维护要求而导致的伤害，本公司不承担责任。
- > 请遵照使用说明书。

⚠小心

使用说明书中的标识和符号
20

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

⚠警告

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

重要

技术数据
▷ 页 79

维修
▷ 起始页 68

1	安全须知	8
1.1	一般安全提示	8
1.2	合规使用	15
1.3	使用及安装条件	17
2	预设置	18
2.1	咖啡机部件名称	18
	显示屏	18
	术语表	21
3	操作	22
3.1	操作安全提示	22
3.2	接通咖啡机	23
3.3	过滤手柄	23
3.3.1	过滤手柄状态显示	24
3.4	饮品输出	25
	饮品中断	25
3.5	手动配制咖啡粉	26
3.6	冲泡滤网冲洗	26
3.7	热水出口	26
3.8	蒸汽选项	27
3.8.1	自动蒸汽	28
	普通蒸汽	29
3.9	杯格栅	30
3.10	SteamJet (蒸汽热杯器)	30
3.11	咖啡豆桶	31
3.12	杯架 (加热式)	32
3.13	关闭咖啡机	33
4	设置研磨度	33
5	软件	35
5.1	概览	35
	运行准备就绪	35
	状态栏选项	35
	主菜单功能	36
	菜单控制选项	36
	显示屏上的报告	36
5.2	运行准备就绪	37
	准备就绪显示屏	37
5.3	准备就绪显示屏选项	37
	饮品按钮	37
	功能键	37
	咖啡师项 - 咖啡浓度	37

5.4	客户保养	38
	清洁冲泡单元	38
	CleanLock	38
	清洁咖啡粉滑槽	38
	更换密封件	38
5.5	饮品	39
	更改配方	39
	载入配方	40
	文本	41
	测试输出	41
	保存配方	41
5.6	信息	42
	上一次冲泡	42
	维护	42
	客户保养	42
	过滤器和除钙	42
	记录	42
5.7	结算	43
	计数器	43
5.8	PIN 权限	44
	清洁用 PIN	44
	设置用 PIN	44
	结算用 PIN	44
5.9	系统	45
语言	45	
操作选项	45	
	SteamJet	45
	咖啡师选项	45
	额定接触时间	46
	显示文本	46
	咖啡豆品种	46
	奶沫选择 (自动蒸汽)	47
	冲泡结束信号音	47
	自动启动	48
	左侧外部研磨	48
	右侧外部研磨	48
设置	49	
	杯照明灯	49
	背板照明	49
	显示屏亮度	49
	杯加热	50
	触控式显示屏校准	50
	滤水器	50
	经济模式	50
	自动关机	51
	日期/时钟时间	51
5.10	USB	52
	载入配方	52
	保存配方	52
	导出计数器	52
	HACCP 导出	52
	数据备份	52

	载入数据	52
	载入语言	52
	固件升级	52
6	客户保养	53
6.1	客户保养安全提示	53
6.2	清洁间隔概要	54
6.3	清洁程序	55
6.3.1	清洁冲泡单元	55
6.3.2	冲泡滤网冲洗	56
6.4	手动清洁	57
6.4.1	清洁杯架	57
6.4.2	清洁咖啡粉滑槽	57
6.4.3	手动清洁冲泡单元	58
6.4.4	清洁过滤手柄	58
6.4.5	清洁滴水盘	59
6.4.6	清洁触控显示屏 (CleanLock)	60
6.4.7	清洁外壳	60
6.4.8	清洁蒸汽喷嘴	61
6.4.9	清洁咖啡豆桶	63
6.5	更换密封件	64
7	HACCP 清洁方案卡	66
8	维护和除钙	68
8.1	保养	68
8.2	Schaerer 支持	68
9	报告和提示	69
9.1	操作报告	69
9.2	错误报告及故障	70
9.3	故障排除	71
10	安全及保修	74
10.1	针对咖啡机	74
10.2	指令	76
10.3	用户责任	77
10.4	保修要求	78
	附件：技术数据	79
	咖啡机技术数据	79
	连接值 80	
	附件：配件与备件	83

1 安全须知



错误地使用

- > 不遵守安全提示可导致严重受伤。
 - > 所有安全提示均须遵守。
-

 警告

1.1 一般安全提示

使用者危险

Schaerer 公司产品的最重要特征就是最大程度上保证安全性。只有遵守以下要求，才能保障安全装置的有效性：



- > 使用之前请仔细阅读使用说明书。



- > 请勿触碰高温的机器部件。



- > 操作过滤手柄须小心，切勿掉落手柄。

- > 如果咖啡机不能正常运行或已受损，则请勿使用。
-

 小心



> 机器只有在完全装配好后才能使用。



> 严禁改动内置安全装置。



> 8 周岁以上的儿童以及在身体、感官或智力上存在缺陷或者缺乏经验和认知的人员，须在学习如何安全操作机器并且理解由此产生危险之后，方可在受到持续监督的情况下使用机器。

> 不可让儿童摆弄机器。

> 不得由儿童进行清洁和用户维护。

△小心

虽有安全装置，但如果操作不当，咖啡机仍可能造成危险。在操作咖啡机时，请遵守以下提示，以避免受伤及危害健康：



触电引起的生命危险



- 咖啡机内部的电压可引起生命危险！

- > 切勿打开外壳。
 - > 切勿拧开螺丝或拆下外壳部件。
 - > 切勿使用受损的电源线。
 - > 避免损坏电源线。请勿折弯及挤压。
-

警告



烫伤/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，邻近表面和输出口变烫。
- 输出期间，过滤手柄温度极高。
- 热蒸汽经由 SteamJet (蒸汽热杯器) 输出。此时，杯子和邻近表面也变烫。
- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。
- > 输出后立即取用过滤手柄时，仅允许抓持把手。
- > 饮品输出前，务必在输出口下方放置合适的容器。

△小心



受伤危险

- 特别长的头发可能被磨头缠住并被卷进咖啡机。
 - 过滤手柄可能因不慎而从手中或从设备上掉落，使脚受伤。
 - > 在打开咖啡豆桶前，务必用发套将头发保护好。
 - > 注意切勿掉落过滤手柄。
-

⚠小心



挤伤危险/受伤危险



- 咖啡机内的活动部件可能使手指或手部受伤。
 - 扣紧杯架时存在挤压危险。
 - > 在触碰研磨器或冲泡装置开口前，务必关闭咖啡机并拔下电源插头。
 - > 小心仔细地扣紧杯架。
-

⚠小心



健康危险

- 该咖啡机仅限加工其适用的产品。
- > 咖啡豆桶中只能添加用于指定用途的材料。

△小心



健康危险

- 清洁剂具有刺激性。
- > 请遵守清洁剂包装上的防护措施。
- > 只能在显示屏上出现提示时才能投入清洁药片。

△小心



健康危险/

化学烧伤及灼伤危险



- 清洁作业期间，过滤手柄和热水输出口中将流出高温的清洁剂和热水。
 - 高温液体可能刺激皮肤并因发热而产生灼伤危险。
 - > 切勿在清洗期间接近输出口下方。
 - > 务必确保无人误饮清洁剂。
 - > 小心地移动滴水盘。
-

△小心



滑倒危险



- 使用不当或咖啡机故障时，液体有可能溢出。流出的液体可能引起滑倒危险。
 - > 请定期检查咖啡机密封情况，确保无水溢出。
-

△小心

1.2 合规使用



错误使用

- 若机器使用不合规，将可能导致受伤危险。
- > 本咖啡机限于按规定用途使用。

 警告

Schaerer Barista 特用于制备输出不同种类的咖啡饮品或牛奶饮品。它是为用于酒店和餐厅等工商业环境而设计的专业咖啡机。

该设备仅限专业人员或受过培训的使用者使用。

此外，使用咖啡机时请参考本使用说明书。其他用途均被视为不符合规定的使用。由此产生的损失，生产商概不负责。此 Schaerer Barista 咖啡机绝对不能用于加热或冲泡任何除了咖啡，热开水（饮品，清理用途）或奶类饮品（冷藏后，巴氏杀菌后，均质后，超高温加工后）之外的液体。

1.3 使用及安装条件



火险/事故危险

- > 必须遵守使用及安装条件。
- > 必须遵守“技术数据”一章中的使用及安装条件。

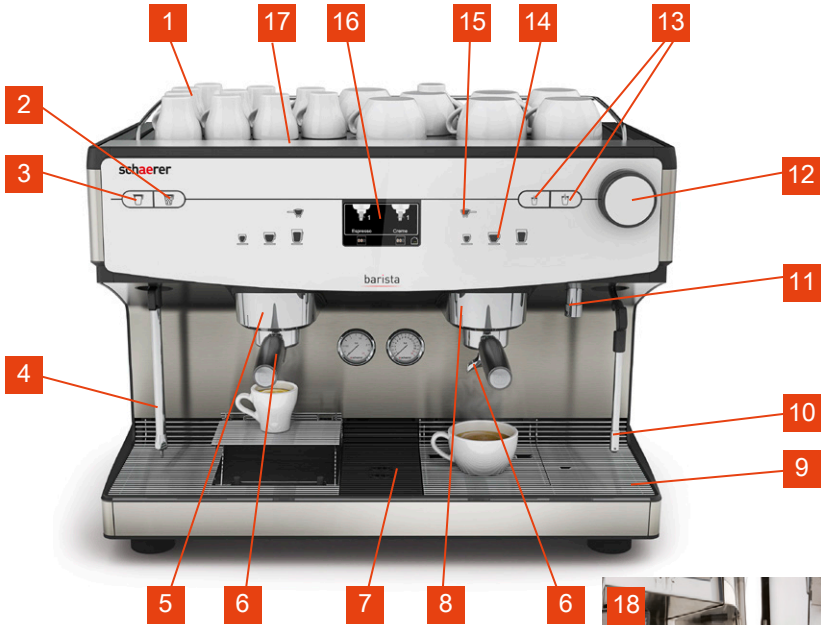


机器操作者须事先准备电源及给排水口。准备工作必须由得到授权的安装人员完成，并遵守一般、所在国以及当地的相关规定。Schaerer 服务人员只负责将已经准备好的接口与咖啡机连接起来。服务人员无权实施现场安装工作，也不负责现场安装工作的具体实施。

技术数据
▷ 页 79

2 预设置

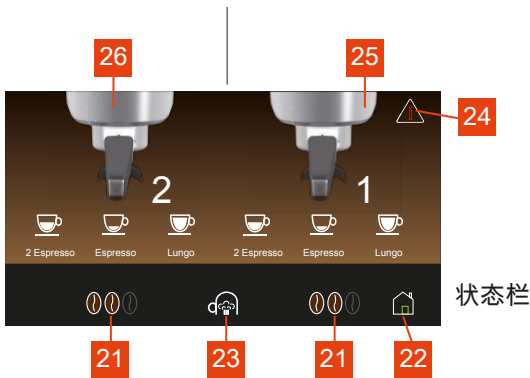
2.1 咖啡机部件名称



显示屏

左侧冲泡单元

右侧冲泡单元



- 1 咖啡豆桶 (杯架下方)
- 2 奶沫键
- 3 牛奶键
- 4 自动蒸汽出口
- 5 带过滤手柄的左侧冲泡单元
- 6 输出口
- 7 SteamJet (蒸汽热杯器)
- 8 带过滤手柄的右侧冲泡单元
- 9 杯格栅
- 10 普通蒸汽出口
- 11 热水出口
- 12 普通蒸汽旋钮
- 13 热水键
- 14 饮品按钮
- 15 功能键
- 16 触控式显示器
- 17 杯架
- 18 杯照明灯
- 19 开机/关机键
- 20 左/右研磨度设置

准备就绪显示屏

- 21 咖啡师选项
- 22 菜单选项 (可打开主菜单)
- 23 SteamJet (蒸汽热杯器) 选项
- 24 消息选项
- 25 右侧冲泡单元显示
(在状态显示示例中为右侧冲泡单元饮品输出)
- 26 左侧冲泡单元显示
(在状态显示示例中为右侧冲泡单元运行准备就绪)

使用说明书中的标识和符号



人身伤害安全提示

若不遵从安全提示，在误操作时可导致由轻及重的伤害。



人身伤害安全提示

若不遵从安全提示，在误操作时可导致轻伤。



触电



高温蒸汽



挤伤危险



高温表面



滑倒危险



财物损失提示

- 针对咖啡机
- 针对安装地点
- > 请务必遵从使用说明书。



提示/建议

- 安全操作和便利操作的提示。

警告

安全提示

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

小心

操作安全提示▷页 22

客户保养安全提示▷页 53

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

技术数据
▷ 页 79

提示

技巧

调出主菜单

* 点击“主菜单”项

显示主菜单。

还有其他显示方式 ▷主菜单。



术语表

概念	说明
•	• 列举、可选项
*	* 各工序
斜体文字	咖啡机状态描述和/或对自动执行工序的说明。
Barista (咖啡师)	专业咖啡制备人员
手柄盖	清洁盖
饮品输出	咖啡和热水的输出
总阀	水截止阀、角阀
碳酸盐硬度	单位为 °dKH (德国碳酸盐硬度)。水硬度是描述饮用水中溶解的碳酸盐的指标。
预冲泡	在咖啡烹煮前对其进行预冲泡，以促进其芳香物质释放。
有效范围	例如：滤水器有效过滤量
压粉器	在冲泡前自动将咖啡粉压实。
试制备	试验冲泡
冲泡滤网冲洗	冲洗冲泡单元 (在两次制备之间)
佐料	饮品配方的成分，如咖啡和水
SteamJet	滴水盘中集成的蒸汽热杯器
普通蒸汽	简单的蒸汽输出，无监控
自动蒸汽	监控温度的蒸汽输出

3 操作

3.1 操作安全提示



烫伤/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，邻近表面和输出口变烫。
- 输出期间，过滤手柄温度极高。
- 热蒸汽经由 SteamJet（蒸汽热杯器）输出。此时，杯子和邻近表面也变烫。
- 若滴水盘未正确嵌入位置，则有被高温液体烫伤的危险。
- 过滤手柄或冲泡筛受损或冲泡筛过满可导致严重烫伤。
 - > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
 - > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。
 - > 输出后立即取用过滤手柄时，仅允许抓持把手。
 - > 饮品输出前，务必在输出口下方放置合适的容器。
 - > 务必注意滴水盘嵌合正确。
 - > 使用无故障的过滤手柄或冲泡筛。
 - > 过滤手柄中添加的咖啡粉不得超过规定的最大量。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



健康危险

- 该咖啡机仅限加工其适用的产品。
- > 咖啡豆桶中只能添加用于指定用途的材料。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

3.2 接通咖啡机

- * 打开盖板。
- * 按下 开/关键

打开咖啡机并加热。

自动启动冲洗。

咖啡机饮品输出准备就绪时，显示屏上显示运行准备就绪。



3.3 过滤手柄

过滤手柄有两种规格。

过滤手柄类型 1 = 8 至 11 g

过滤手柄类型 2 = 10 至 16 g

- 清空的过滤手柄必须在饮品输出前装上。
- 显示器上显示出当前哪种过滤手柄安装在哪个冲泡单元中。数值显示过滤手柄类型。单头过滤手柄 (1) 或双头过滤手柄 (2)。



3.3.1 过滤手柄状态显示



过滤手柄缺失
必须安装过滤手柄



过滤手柄已安装
显示所安装的过滤手柄
类型。
可选取用该过滤手柄制
备的饮品。



清空过滤手柄
须清空过滤手柄。



- 在当前冲泡过程完成前拧下过滤手柄可能损坏冲泡单元。
 - > 仅当冲泡过程完全结束时，再取下过滤手柄。显示屏上出现一条消息。
 - > 冲泡期间过滤手柄锁定，无法取下。
 - > 可通过再次按下饮品键中断冲泡。

重要

3.4 饮品输出

按饮品键,输出设置好的饮品。

必须安装适配的过滤手柄。

过滤手柄须是清空的。

上一次饮品输出须完全结束。这可通过信号音提示。
可禁用信号音。

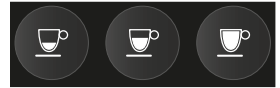
- 常亮选项 = 输出准备就绪
- 熄灭选项 = 未准备就绪/选项被锁定
- 闪烁选项 = 饮品输出

- * 将杯格栅设置到适当高度
 - * 将大小合适的饮品容器放在装好的过滤手柄下方
 - * 点击所需饮品按键
- 咖啡豆直接在过滤手柄中研磨。咖啡粉被冲泡塞自动压紧。

饮品开始输出。

饮品中断

- * 再次点击闪烁的饮品按键



键分配

▷ 软件 ▷ 更改配方

页 39



3.5 手动配制咖啡粉

- * 短按功能键
- 禁用内部研磨器。
- * 在过滤手柄中装填所需的咖啡粉
 - * 装上适配的过滤手柄
 - * 点击所需饮品按键
- 咖啡粉被冲泡塞自动压紧。饮品开始输出。



功能键

激活功能


独立配方

▷ 系统

▷ 外部研磨

页 48

3.6 冲泡滤网冲洗

- * 取出过滤手柄
- * 按下显示屏上的过滤手柄图像
- * 按  确认并继续

启动热水冲洗。

水加热系统可以保证最佳的咖啡温度。同时清洗冲泡筛。



- > 在冲泡筛冲洗期间，必要时应用冲泡单元清洁刷将冲泡筛上残余的咖啡渣刷去。
- > 同时检查水是否能顺利渗透冲泡筛。
- > 请勿将冲泡筛冲洗用于冲洗过滤手柄。

提示

3.7 热水出口

- * 将大小合适的饮品容器放在热水输出口下方
 - * 点击所需的水键
- 开始输出。



3.8 蒸汽选项



烫伤/
灼伤危险

⚠小心



- 使用自动蒸汽输出、普通蒸汽输出和 SteamJet 时，蒸汽口上喷出高温蒸汽。此时，邻近表面和输出口变烫。
- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。
- > 饮品输出前，务必在输出口下方放置合适的容器。



烫伤/
灼伤危险

⚠小心



- 设置温度为 90 °C 时可导致牛奶和奶沫过度烹制。
- > 加注时不得超过容器容量的一半。



- > 牛奶在起泡时不宜过热，否则奶沫量将减少。

技巧

咖啡机基本配置中包含自动蒸汽输出、普通蒸汽输出和 SteamJet。

无法同时进行自动蒸汽输出和基本蒸汽输出。

3.8.1 自动蒸汽

自动蒸汽选项用于加热牛奶或打制奶泡。

奶泡键

通过奶泡键可将牛奶打制成设定好质量的奶泡。

标准设置中可设定奶沫质量。

激活 **奶沫选择**后，出现 3 种可分别设置的奶沫质量。按显示屏上的奶沫键后出现选择项。

可选的奶沫质量有：

- 标准
- 细
- 超细

牛奶键

按牛奶键可加热牛奶。

加热牛奶或打制奶泡

- * 使用尽可能狭长并带有握柄的容器
- * 加注时不得超过容器容量的一半，以免牛奶在起沫时溢出
- * 将容器放在蒸汽喷嘴正下方

牛奶须没过蒸汽喷嘴。

- * 短按所需的自动蒸汽键

蒸汽按照自动蒸汽键设置输出。

达到设置温度后或在再次点击自动蒸汽键后，蒸汽输出终止。

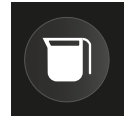
- * 移开容器并再次短按自动蒸汽按键

蒸汽喷嘴中剩余的蒸汽将被排出。

- * 使用后，应用干净的湿布巾清洁蒸汽喷嘴外部



奶泡键



牛奶键

奶沫选择

▷ 系统
页面 47

键分配
▷ 软件 ▷ 更改配方
页 39



普通蒸汽



烫伤/
灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，邻近表面和输出口变烫。



- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。
- > 饮品输出前，务必在输出口下方放置合适的容器。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

* 拧开普通蒸汽旋钮

蒸汽持续输出，直至普通蒸汽旋钮重新拧紧。
蒸汽输出量由普通蒸汽旋钮拧开的时长决定。

- 蒸汽可加热饮品
- 蒸汽可手动打奶沫

加热饮品

- * 使用尽可能狭长并带有握柄的容器
- * 加注时不得超过容器容量的一半
- * 将蒸汽喷嘴深深地浸入容器中
- * 拧开普通蒸汽旋钮并用蒸汽加热饮品，直至达到适合温度
- * 拧紧普通蒸汽旋钮
- * 将蒸汽喷嘴转向滴水盘
- * 移开容器并再次短暂拧开基本蒸汽旋钮

蒸汽喷嘴中剩余的蒸汽将被排出。

- * 使用后，应用干净的湿布巾清洁蒸汽喷嘴外部



3.9 杯格栅

抬起

- * 抠住格栅上的孔向上提，直至铰链卡入定位销

放回

- * 将杯格栅向前轻轻抬起，直至铰链定位销复位
- * 将杯格栅放回

抬起杯格栅时的调节高度

- 单输出口： 82 mm
- 双输出口： 77 mm



抬起杯格栅



放回杯格栅

3.10 SteamJet (蒸汽热杯器)



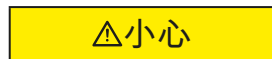
烫伤/
灼伤危险



- 热蒸汽经由 SteamJet 输出。此时，杯子和邻近表面也变烫。



- > 请使用耐热的饮品容器。
- > 蒸汽输出前，热杯器上方的杯子应保持杯口朝下放置。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰附近表面。
- > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。
- > 切勿在未安装滴水格板或热杯器的情况下使用 SteamJet 功能。



请遵照“安全”一章

▷ 起始页 8

每天清洁滴水盘

客户保养

▷ 起始页 53

**健康危险/卫生**

- SteamJet 功能仅用于加热饮品容器，非用于清洁。
- > 杯子在加热前均须经过冲洗。

SteamJet 可用高温蒸汽同时加热最多 2 个杯子。

* 杯子杯口朝下放在蒸汽热杯器上

* 点击“SteamJet”项

热蒸汽从底部缓慢地流入杯中。

蒸汽流最长可持续设置中设定的时间。

可调节持续时间从 1 至 10 秒。输入 0 秒可禁用 SteamJet 功能。

* 再次点击 SteamJet 项

蒸汽流立即终止。

3.11 咖啡豆桶

尽可能及时补充料桶。

料桶填充量以最多满足一日需求为宜，以保证产品新鲜。

每个料桶可盛放 550 g。

咖啡豆桶应盖上盖子。



- 以免异物损坏咖啡磨。这样的损坏不在保修范围内。
- > 注意勿使异物进入咖啡豆桶。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



本说明对应于标准设置。
调制方式 = 调制。

激活 SteamJet
▷ 系统
页 45

**重要**

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

3.12 杯架 (加热式)



烫伤危险

- 杯架和杯架上的杯子可能发烫。
- > 触碰加热的杯子和杯架表面时务必小心。



- 由于杯架可活动，杯子有可能滑落。
- > 放置的杯子数不应超过杯架容量，也不应叠放。

咖啡机顶盖是一个可加热的杯架。
该杯架可向后打开，以便介入咖啡机内部。
可通过软件激活和禁用热杯功能。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

每天清洁滴水盘

客户保养
▷ 起始页 53

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78



3.13 关闭咖啡机



注意卫生

- 咖啡机内部可能有危害健康的细菌。
- > 在关闭咖啡机之前执行每日清洗。



请遵照使用说明书

- 因为不遵守规定而造成的机器损坏将不享受保修。

* 短按开/关键 (约 1 秒)

咖啡机关闭。

* 拔下电源插头

* 关闭进水管主水阀

小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 8

请按照说明书中的规定清洁咖啡机。

重要

请遵照“保修”一章

▷ 起始页 78

4 设置研磨度



挤伤危险/受伤危险

- 研磨器内的活动部件可能使手指受伤。
- > 咖啡机开启且产品罐取下时，不得将手伸入研磨器。



小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 8



设置研磨度更细

- 将研磨度调节过细可导致研磨器故障。
- 重要！** 仅允许在研磨器运行时设置研磨度。
- > 用调节旋钮调细研磨度时，一次拧一格刻度。
 - > 此后，咖啡饮品将以更细的研磨度输出。
 - > 重复该步骤，直到到达所需研磨度。


设置研磨度更粗

沿调粗研磨度方向，可一次完成设置所需的变化。

- * 向后推杯架

研磨度旋钮上的箭头指示当前设定的研磨度。

- * 启动咖啡输出，等待研磨机运转
- * 如需调节研磨度，按下研磨度旋钮并拧转

研磨度 1 → 细 

研磨度 10 → 粗 



新设置后第二次冲泡时才以新设置值输出。

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78



重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

5 软件



- 设置饮品时的安全提示要求同咖啡机操作。
- > 所有操作安全提示均须遵守。

小心

操作安全提示▷页 22

5.1 概览

运行准备就绪

页 37



根据设置和机器型号，显示屏上将出现不同的选项和键用于操作。

状态栏选项

页 37



咖啡师 (咖啡浓度)
页 37



报告
页 69



SteamJet
页 45

主菜单功能

起始页 38



客户保养
页 38



饮品
页 39



系统
页 45



信息
页 42



结算
页 43



PIN 权限
页 44



USB
页 52



维护

菜单控制选项



到主菜单



确认值/设置



返回上级菜单



删除值/设置



输入 PIN 码



试制备
(试验冲泡)



继续、前进、开始



返回



调出帮助文本



键盘输入



存储设置



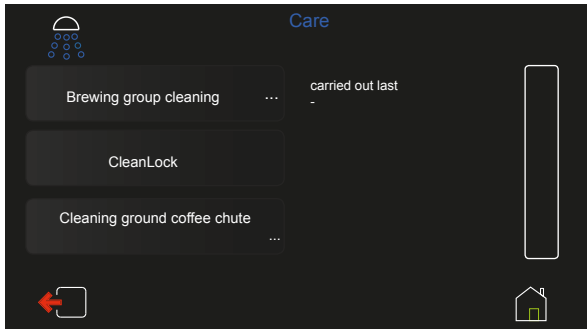
载入设置

显示屏上的报告



故障报告

5.4 客户保养



菜单控制项

▷ 概览

页 36

客户保养

▷ 起始页 53

HACCP 清洁方案

▷ 起始页 66

清洁冲泡单元

- 同时清洁两个冲泡单元。

CleanLock

* 点击 **CleanLock**

开始 15 秒倒计时。

现在可清洁触控显示屏。

15 秒内无触碰，则触控显示屏重新激活。

清洁咖啡粉滑槽

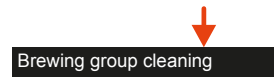
在此按显示屏上的程序启动咖啡粉滑道的清洁。

更换密封件

在此按显示屏上的程序启动冲泡筛密封件的更换。

更换过滤器 (可选)

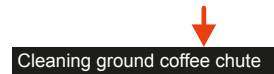
仅当 Schaeerer 维护授权给经过培训的人员时可用。



冲泡单元清洁

▷ 客户保养 ▷ 页 55

CleanLock



冲泡单元清洁

▷ 客户保养 ▷ 页 57

Changing the seal

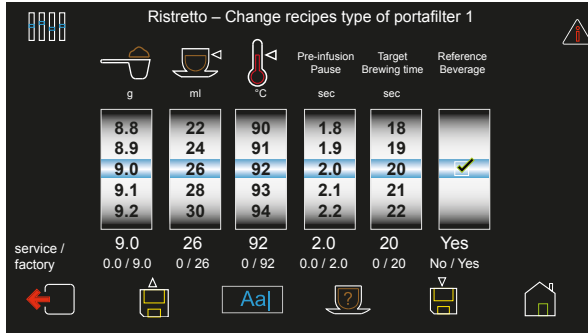
更换密封件

▷ 客户保养 ▷ 页 64

Filter change

5.5 饮品

更改配方



菜单控制项
▷ 概览
页 36

配方名称和过滤手柄类型在标题中显示。

配方与过滤手柄型号相对应。因此，更换配方时，须安装适配的过滤手柄。

- * 装上适配的过滤手柄
- * 点击所需饮品按键
- * 显示饮品名称及过滤手柄数据
- * 设置配方
- * 需要时，可进行测试冲泡输出
- * 配方设置完毕后，可按需要保存配方



保存配方
▷ 页 41

外部研磨配方

可为外部研磨设置其专门的配方。

- * 短按功能键
- * 点击所需饮品按键
- * 按照上述步骤继续进行

手动配制咖啡粉配方

▷ 外部研磨器
页 48

▷ 功能键
页 37

咖啡粉量

单位为克 (g)



水量

单位为毫升 (ml)



冲泡温度

数值单位为度 (°C)



预冲泡

预冲泡和重炮之间的暂停，单位为秒。

额定接触时间

额定持续冲泡时间值，单位为秒 (sec)。

参考饮品

参考饮品在调试时由维护人员设置。每个冲泡单元可设置一种参考饮品。饮品的进一步设置均以该参考值为基础。

参考饮品可由维护人员修改。出厂时预存储的参考饮品为浓缩咖啡或牛奶咖啡。遵循显示器上的提示。

是/否值

载入配方

由此将已保存的配方载入到饮品键上。

- * 装上适配的过滤手柄
- * 点击饮品按键
- * 点击“载入配方”项

打开子菜单。

- * 标记所需的配方
- * 点击“保存配方”项

饮品键将储存新选取的配方。



文本



菜单控制区
▷ 概览
页 36

文本

在此可调整饮品名称。
通过键盘区激活键盘。

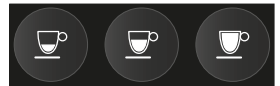
注释

在此可添加对饮品的注释。

测试输出

在多种饮品设置中，可以通过重新设置启动测试输出，之后再保存配方。

- * 按需要更改设置
- * 点击“测试输出”项
以重新设置的值输出饮品。
- * 若饮品符合要求，则点击保存符号
保存配方。



保存配方

更改的配方被存储起来。



5.6 信息

信息菜单中有以下可选内容。

上一次冲泡

上一次冲泡的信息。

维护

Schaerer 服务处联系信息。
咖啡机序列号。

客户保养

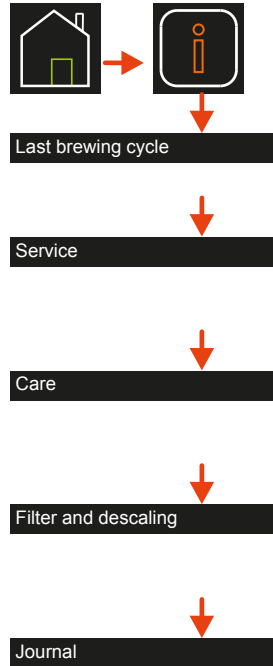
在此显示经由咖啡机程序进行的上一次清洁和保养措施。

过滤器和除钙

剩余过滤时间及下一次除垢前可用时间的信息。

记录

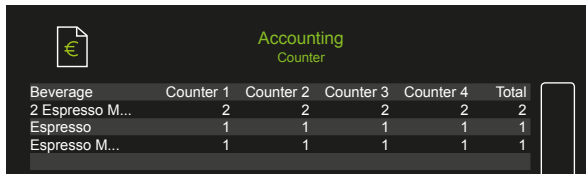
记录咖啡操作及清洁结果及错误。



5.7 结算

计数器

显示各单一饮品和饮品总输出计数。
记录可通过 USB 接口读取。



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

标准设置

计数器 1 = 日计数器

计数器 2 = 周计数器

计数器 3 = 月计数器

计数器 4 = 年计数器



每个计数器都可重置。



Counter

PIN 权限
▷ 结算用 PIN
页 44

技巧

5.8 PIN 权限

下列功能可各分配一个 PIN 码。

- 清洁
- 设置
- 结算



PIN 码采用等级结构。

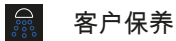
意味着例如：设置用 PIN 码可同时赋予清洁用 PIN 的所有权限，但不赋予结算用 PIN 权限。

若未设置 PIN，则该功能区无需 PIN 即可进入。

若为功能层访问分配了 PIN 码，则在无 PIN 码的情况下无法访问该功能层。

清洁用 PIN

输入相应的 PIN 后可进入：

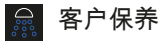


客户保养



设置用 PIN

输入相应的 PIN 后可进入：



客户保养



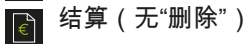
系统



饮品

语言

操作选项



结算 (无“删除”)

设置

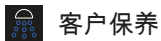


USB



结算用 PIN

输入相应的 PIN 后可进入：



客户保养



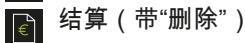
系统



饮品

语言

操作选项



结算 (带“删除”)

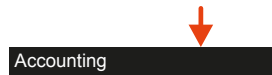
设置



PIN 权限



USB



5.9 系统

语言

在此设置显示屏语言。
可用的语言名称以英语显示。

操作选项

SteamJet

在此接通或断开 SteamJet (蒸汽热杯器)。
在此设置通过 SteamJet 输出蒸汽的最长持续时间。

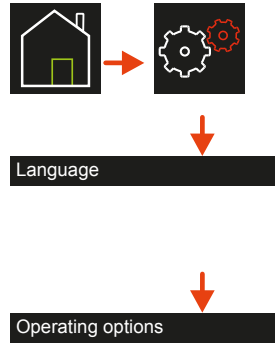
选项： 关、1 至 10 秒

标准值： 6 秒

咖啡师选项

选项： • 激活 • 禁用

标准值： 激活



额定接触时间

设置研磨度 > 页 33

“额定接触时间”（冲泡持续时间）调节激活后，咖啡机在需要重新设置研磨度时提示。当参考饮品的当前冲泡持续时间与设定的额定时间不一致时，机器即发出提示报告。

参考饮品可更改，但须在配方中设置建议的额定冲泡持续时间。

参考饮品
▷ 饮品
页 40

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

显示文本

在此可选择显示器上应显示的信息。

选项： 无显示
 咖啡豆品种
 饮品名称

标准值： 饮品名称

咖啡豆品种

若在菜单项中选择了咖啡豆品种显示文本，可在此输入豆料桶中的咖啡豆品种名称。

点击显示屏触控键盘上需要更改的豆桶，调出输入栏。

奶沫选择 (自动蒸汽)

自动蒸汽中可存储 3 种可独立调节的奶沫质量。奶沫质量通过配方设置。

奶沫选择激活时，按下奶沫键后显示该选项。

自动蒸汽
▷操作
页 28

选项：

- 激活
- 禁用

标准值： 禁用

冲泡结束信号音

信号音提示冲泡结束，以及可继而取下过滤手柄的时间点。

选项：

- 激活
- 禁用

标准值： 激活

自动启动

自动启动功能激活后，咖啡机在装上过滤手柄后随即启动饮品制备。

每种类型的过滤手柄可设定 1 种自动启动的配方。激活自动启动功能时，每个冲泡单元只能使用一种配方。其余两键在配方中改为和配方 **锁定** 一起分配。

选项：

- 激活
- 禁用

标准值： 禁用

配方设置▷更改配方
页 39

左侧外部研磨

在此可禁用或激活“手动配置咖啡粉”功能或为该功能保存独立的配方。

“左侧外部研磨”功能激活后，将使用保存在标准设置中的配方。如需使用修改过的菜单，须在此设置“独立配方”。

选项：

- 禁用、激活、独立配方

标准值： 激活

手动配制咖啡粉▷操作
页 37

右侧外部研磨

▷“右侧外部研磨”

设置


 Settings

杯照明灯

在此设置杯照明。

选项： 关 /20%/40%/60%/80%/100%

标准值： 80%

背板照明

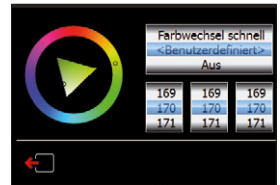
在此设置照明颜色。

通过色环中的三角形为 **用户自定义** 选项设置所需颜色。还可通过 RGB 值设定颜色。

其他选项：

- 色彩切换慢
- 色彩切换正常
- 色彩切换快
- 关闭
- 琥珀色
- 蓝色

更新的设置将立即显示。



显示屏亮度

在此设置显示屏亮度。

选项： 0 至 100%，以 5% 步进。

标准值： 80%

杯加热

在此打开或关闭杯加热。

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

触控式显示屏校准

在此可重新校准触控显示屏。
选择后出现询问是否启动校准。

滤水器

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活时 有水过滤器。要求输入有效范围和水硬度。

过滤器有效范围

在此输入过滤器有效范围，单位为升。

显示过滤器剩余有效范围

▷ 信息

页 42

测定的水硬度

在此输入测定的水硬度，单位为 °dKH。

经济模式

经济模式设置为“激活”后，若饮品输出后 10 分钟内无操作，蒸汽煮水气温度将降低。

杯台及背板照明将关闭。

如需在温度降低时输出饮品，咖啡机需重新加热（最多 15 秒即可）。

只有在达到工作温度后才能输出饮品。

经济模式

在此可激活经济模式。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

自动关机

该菜单项仅在经济模式激活时可用。

在此可设置自动关机所需的持续无操作时间。超过该时间，咖啡机自动关机。

可设置的步进时间为 30 分钟。

选项： 从不 / 30 分钟后 / 60 分钟后 / 90 分钟后 / 120 分钟后 / 150 分钟后 / 180 分钟后)

标准值： 从不

日期/时钟时间

在此设置当前时钟时间和日期。

5.10 USB

通过 USB 接口可进行数据交换。
USB 接口在左上方，位于操作面板背侧，杯架正下方。

载入配方

在此载入保存的配方。

保存配方

将配方导出到 USB 上。

导出计数器

计数器数据以 .csv 文件导出。

HACCP 导出

记录已进行的清洁程序并导出，以作为 HACCP 证明。

数据备份

将机器数据、饮品数据等设置数据备份。

载入数据

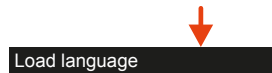
在此载入备份的机器数据、饮品数据等数据。

载入语言

在此可通过 USB 接口载入其他显示语言（若有）。

固件升级

仅用于维护。



6 客户保养

6.1 客户保养安全提示

定期清洁是咖啡机无故障运行和咖啡品质最佳的前提。



健康危险/卫生

- 牛奶十分敏感。牛奶系统内可能会滋生危害健康的细菌。
- > 接触牛奶的部件都要立即清洁。
- > 遵守所有卫生提示。
- > 遵照 HACCP 清洁方案。

⚠小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



健康危险/卫生

- 不运行的咖啡机中，可能繁殖细菌。
- > 停用多日前后应进行所有清洁程序。

⚠小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



健康危险/卫生

- 所有清洁剂严格对应相应的清洁程序。
- > 请勿使用非 Schaerer 清洁剂和除钙剂。

⚠小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

6.2 清洁间隔概要

客户保养					
冲磨	研磨	萃取	冲注	杯架清洗	
清洁程序					
X		X			冲泡滤网冲洗
X					清洁冲泡单元
手动清洁					
X					清洁杯架
X		X			清洁咖啡粉滑槽
				X	手动清洁冲泡单元
X	X				清洁过滤手柄
X					清洁滴水盘
X					清洁触控显示屏 (CleanLock)
X		X			清洁外壳
X	X				清洁自动蒸汽的蒸汽喷嘴
X	X				清洁普通蒸汽的蒸汽喷嘴
		X			清洁咖啡豆桶
		X			清洁咖啡豆桶下方的接水盘
				X	更换密封件



▷ 页 26

▷ 页 55

▷ 页 57

▷ 页 57

▷ 页 58

▷ 页 58

▷ 页 59

▷ 页 60

▷ 页 60

▷ 页 61

▷ 页 62

▷ 页 63

▷ 页 64

▷ 页 64

- 每日 = 至少每日执行一次或在需要时执行
 每周 = 每周清洁
 定期 = 根据需求定期进行
 自动 = 自动进行

6.3 清洁程序

6.3.1 清洁冲泡单元

冲泡单元清洁是一项自动清洁程序，通过 Schaerer 清洁药片清洁咖啡机的咖啡系统。
总耗时约 10 分钟。

动画提示
▷ 咖啡机
▷ 主菜单
▷ 客户保养
▷ 说明



**健康危险/
化学烧伤及灼伤危险**



- 清洁作业期间，过滤手柄和热水输出口中将流出高温的清洁剂和热水。此时，过滤手柄和热水出口上的温度升高。
- 高温液体可能刺激皮肤并因发热而产生灼伤危险。
 - > 在清洗期间，须装上黑色的滴水盘。
 - > 输出后立即取用过滤手柄时，仅允许抓持把手。
 - > 切勿在清洗期间接近输出口下方。
 - > 务必确保无人误饮清洁剂。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



系统清洁过程中，清洁程序通过显示屏上的提示逐步进行。
遵从报告提示。

技巧

- * 点击  调出客户保养程序。
- * 点击 **清洁冲泡单元**
- * 点击 **是**

清洁后关机

- * 点击 **是**

清洁后不关机

- * 点击 **否**
- * 取出过滤手柄
- * 取出过滤手柄中的冲泡筛
- * 将手柄盖装入过滤手柄中
- * 在每个过滤手柄中放入一粒 1.3g Schaerer 专用清洁药片

提示：请勿加水。

- * 装上过滤手柄

出现询问是否继续清洁。

- * 按 **确认并继续**

出现询问是否已放入清洁药片。

- * 按 **确认并继续**

开始清洁。显示进度条和剩余时间。

约 9 分钟后，演示动画提示取出过滤手柄并更换滤筛。

- * 取出过滤手柄
- * 取出手柄盖

暂勿装上过滤手柄。先进行冲泡筛冲洗。

- * 按 **确认并继续**

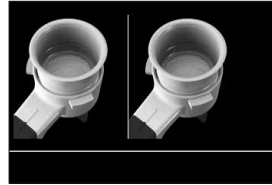
根据提示，手动清洗过滤手柄和滤筛。

- * 按 **确认并继续**

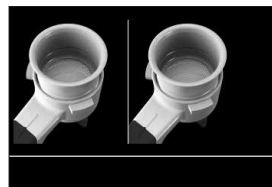
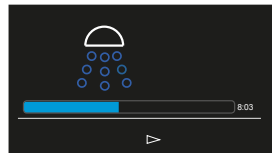
若选择了清洁后关机 **是**，则机器关闭。

若选择了清洁后不关机 **否**，则机器重新加热。

咖啡机重新运行准备就绪。



运行该程序时，同时清洁两个冲泡单元，即使只有一个在运行中。若有一个冲泡单元不使用，在其过滤手柄中不必放入清洁药片。两个过滤手柄中均需装入手柄盖。



手动清洁过滤手柄及滤筛。

手动清洁冲泡筛 > 清洁过滤手柄
页 58

6.3.2 冲泡滤网冲洗

▷ 操作

▷ 冲洗冲泡筛，

页 26

6.4 手动清洁

Schaerer 养护程序订货号
▷ 配件和备件
页 83



烫伤危险

- 若不慎打开饮品输出，有着受伤的危险。
- > 在清洁期间，务必用 CleanLock 隔离触控显示器。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8



- 清洁期间有被划伤或刮伤的危险。
- > 请勿使用去污粉或同类物质。
- > 请勿使用刺激性清洁剂。
- > 清洁时请使用软布。

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

6.4.1 清洁杯架

- * 每天使用湿布彻底清洁杯架

6.4.2 清洁咖啡粉滑槽



- 请使用专用的刷子清洁滑槽。
- > 否则可能损坏研磨器。

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

定期检查咖啡粉滑槽，必要时用专用刷子清扫。

- * 请使用专用的刷子清洁滑槽
- * 遵循显示器屏上的逐步提示

清洁咖啡粉滑道
▷ 软件 ▷ 客户保养
页 38

6.4.3 手动清洁冲泡单元

- * 用冲泡单元清洁刷扫去冲泡筛和密封部件内的咖啡残渣
- * 启动冲泡筛冲洗



冲洗冲泡筛
▷操作
页 26

6.4.4 清洁过滤手柄



烫伤危险



- 在饮品输出期间和清洁期间，过滤手柄和冲泡筛上温度极高。
- > 请勿在饮品输出后和“清洁冲泡单元”后立刻触碰过滤手柄和冲泡筛。



过滤手柄的所有零部件，即其主体、手柄、冲泡筛、滤筛支承圈及密封件均可用洗碗机清洗。

每日清洁

- * 取出过滤手柄及滤筛
- * 所有部件用清洁的温水冲洗干净

每周清洁

每周将过滤手柄放在容器中清洁。

- * 在容器中放入清洁药片
- * 向容器中加热水，将药片溶解
- * 取下冲泡筛和滤筛支撑圈



- * 取下密封件，用清洁刷刷去其上的残渣并冲洗干净
- * 将过滤手柄部件和滤筛完全浸泡在清洁液中 30 分钟
- * 取出部件，必要时用专用刷子补充清扫
- * 所有部件用清洁的温水冲洗干净
- * 将过滤手柄组装好

6.4.5 清洁滴水盘



烫伤危险



- 滴水盘中可能有高温液体。
 - > 移动滴水盘时要小心。
 - > 小心地装入滴水盘，以免水不慎漏出。
 - > 务必注意滴水盘嵌合正确。
- 重要！**
请勿挤压泄水软管 [1]。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

- * 取下滴水格栅
- * 取下滴水盘
- * 彻底清洁滴水盘
- * 仔细擦拭滴水盘底下的表面
- * 待滴水盒晾干后再装入



6.4.6 清洁触控显示屏 (CleanLock)



烫伤危险

- 若不慎打开饮品输出，有着受伤的危险。
- > 在清洁期间，务必用 CleanLock 隔离触控显示器。



- 清洁期间有被划伤或刮伤的危险。
- > 请勿使用去污粉或同类物质。
- > 请勿使用刺激性清洁剂。
- > 清洁时请使用软布。

* 点击 **CleanLock**

开始 15 秒倒计时。

现在可清洁触控显示屏。

15 秒内无触碰，则触控显示屏重新激活。

6.4.7 清洁外壳



- 清洁期间有被划伤或刮伤的危险。
- > 请勿使用去污粉或同类物质。
- > 请勿使用刺激性清洁剂。
- > 清洁时请使用软布。

定期用合适工具清洁外壳。

小心

请遵照“安全”一章
▷ 起始页 8

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

重要

请遵照“保修”一章
▷ 起始页 78

6.4.8 清洁蒸汽喷嘴



烫伤/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，邻近表面和输出口变烫。



- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出后短时间内触碰输出口。

⚠小心

清洁自动蒸汽的蒸汽输出口

每日

- * 在一较高的容器中将 5ml 清洁剂与 0.5l 冷水混合
- * 将蒸汽喷嘴完全浸没在清洁液中
- * 短按自动蒸汽键

作用时间：30 分钟

- * 用刷子清洁
- * 用水仔细冲洗
- * 点击奶沫键

蒸汽将喷嘴上孔洞中的牛奶残余物冲掉并去除残余的清洁剂。

每周

- * 旋下蒸汽喷嘴
- * 将喷嘴完全浸入混合液中至少 5 小时
- * 用刷子清洁蒸汽出口
- * 用清水仔细冲洗
- * 将蒸汽喷嘴旋到自动蒸汽输出口上
- * 将蒸汽喷嘴浸到盛有清水的容器中
- * 短按自动蒸汽键
- * 使用湿布擦拭蒸汽喷嘴

清洁普通蒸汽的蒸汽输出口

每日

- * 在一较高的容器中将 5ml 清洁剂与 0.5l 温水混合
- * 将蒸汽喷嘴完全浸没在清洁液中
- * 将普通蒸汽旋钮拧开到底

作用时间：30 分钟

- * 用刷子清洁
- * 用水仔细冲洗
- * 将普通蒸汽旋钮拧开到底

蒸汽将喷嘴上孔洞中的牛奶残余物冲掉并去除残余的清洁剂。

每周

- * 旋下蒸汽喷嘴
- * 将喷嘴完全浸入混合液中至少 5 小时
- * 用刷子清洁蒸汽出口
- * 用清水仔细冲洗
- * 将蒸汽喷嘴旋到普通蒸汽输出口上
- * 将蒸汽喷嘴浸到盛有清水的容器中
- * 将普通蒸汽旋钮拧开到底
- * 使用湿布擦拭蒸汽喷嘴



6.4.9 清洁咖啡豆桶

咖啡豆桶应定期以及在有必要时清洁。推荐：每月。



受伤危险

- 特别长的头发可能被磨头缠住并被卷进咖啡机。
- > 在打开咖啡豆桶前，务必用发套将头发保护好。



挤伤危险/受伤危险



- 咖啡机内的活动部件可能使手指或手部受伤。
- > 在触碰研磨器或冲泡装置开口前，务必关闭咖啡机并拔下电源插头。



> 切勿在洗碗机中清洁咖啡豆桶及其盖子。



- * 关闭咖啡机
- * 拔下电源插头
- * 向后推杯架
- * 打开咖啡豆桶盖
- * 顺时针旋转豆桶锁定装置，解除其锁定
- * 取下咖啡豆桶
- * 倒空桶底，必要时可用吸尘器吸净
- * 彻底清空桶中的咖啡豆



已锁定



已解锁

- * 用湿布彻底擦净豆桶
- * 彻底晾干咖啡豆桶
- * 清洁咖啡豆桶下方的接水盘
- * 重新填充咖啡豆桶并装好
- * 沿逆时针方向锁定

清洁咖啡豆桶下方的接水盘

定期清洁咖啡豆桶下方的接水盘

- * 解除咖啡豆桶锁定并将其取出
- * 清洁咖啡豆桶下方的接水盘

6.5 更换密封件



烫伤危险


- 在饮品输出期间和清洁期间，过滤手柄和冲泡筛上温度极高。
- > 请勿在饮品输出后和“清洁冲泡单元”后立刻触碰过滤手柄和冲泡筛。



⚠小心

需要时，客户可自行更换密封件。

* 在客户保养菜单中调出需要更换密封件的冲泡组遵循演示动画引导逐步执行。

- * 取出过滤手柄
- * 取出过滤手柄中的滤筛
- * 装上不带滤筛的过滤手柄
- * 点击  确认执行

冲泡装置运行到更换密封件位置。


- * 等待提示

软件

▷客户保养▷更换密封件
页 38

- * 取出过滤手柄

更换密封件演示动画播放。

- * 取出旧密封件
- * 放入新密封件
- * 点击  确认执行
- * 装上不带滤筛的过滤手柄

冲泡塞返回正常位置。

- * 等待提示

- * 取出过滤手柄

- * 将滤筛装进过滤手柄

- * 将过滤手柄连同滤筛一起装上

咖啡机传感器识别到过滤手柄已回，密封件更换完成。

7 HACCP 清洁方案卡

在法律上您有责任确保您的客人进食您提供的食品后不会出现健康危害。

要求使用 HACCP 理念 (危害分析关键控制点) 进行风险识别和评估。您应该在您的企业内部进行风险分析。其目的是认识到食品卫生方面的风险并加以防范。为此，应采取监控措施，必要时应规定检测方法并执行。

按照规定安装、维护、保养并清洁 Schaerer 咖啡机，可满足上述要求的前提条件。如果没有按照规定保养和清洁咖啡机，那么制作的饮料有可能存在食品卫生危害。

请遵照操作说明书、清洁提示以及清洁方案卡上规定的清洁周期。

„食品卫生规定 1997.08.05“

请使用 HACCP 清洁方案卡监控定期清洁。

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 维护和除钙

请注意，您购买的是专业商用咖啡机，需要定期进行维护和除钙。

维护时间取决于咖啡机负荷，通过显示屏提示。Schaerer 技术支持人员进行维护时同时进行冲泡系统和蒸汽系统的除钙。

出现报告后，咖啡机也可继续运行，但应尽快进行或委托进行维护作业，以确保功能安全，避免出现后续损坏问题。

8.1 保养

仅限由经过培训的人员或 Schaerer 服务人员根据显示屏上的报告进行保养，因为必须进行安全检测。

维护-维修报告
▷ 报告及提示
页 69

8.2 Schaerer 支持

如果您不清楚当地的服务合作机构，可以通过中心站联系 Schaerer 客服。

重要！

其他维修和修理作业请交由 Schaerer 技术支持进行。电话号码位于咖啡机的地址标签以及送货单上。

Schaerer AG
Allmendweg 8
邮政信箱 336
4528 Zuchwil
Switzerland

瑞士支持：
电话：+41 32 681 62 75
电子邮件：technical-support@schaerer.com


9 报告和提示

9.1 操作报告

添加咖啡豆

- * 添充咖啡豆桶（根据显示）
- * 检查：
 - 咖啡豆桶锁定装置是否打开？

▷ 客户保养

- 咖啡豆无法滑入。
- * 用大勺搅拌，然后按  确认

打开闭塞阀

- * 打开水截止阀并确认

清空过滤手柄

- * 取出过滤手柄，将其清空并重新装好

更换水过滤器

- * 联系 Schaerer 支持

注意滤水器的使用说明书！

查看使用说明书中的故障说明

显示故障编号

▷ 故障消息/故障

联系 Schaerer 支持

显示故障编号

▷ 故障消息/故障

维护报告

显示屏上显示维护报告后。

- * 联系 Schaerer 支持

维护报告是提示。多数情况下，咖啡机可继续工作。

9.2 错误报告及故障

显示故障报告时的一般处理步骤。


- * 关闭咖啡机，几秒后重启
- * 重复导致故障的步骤


执行这些操作后，多数情况下故障已被排除您可继续工作。

若这样不成功：在下面的故障列表中寻找所显示的故障文字和故障代码，并按照所描述的方法处理故障。

若仍不成功或显示的错误未列出，请拨打 Schaerer 技术支持电话。

某些报告会导致个别功能锁止。饮品键灯不亮时表示已锁止。亮起的饮品按键指示的饮品可以继续制作。

您的 Schaerer Barista 配有诊断程序。遵循显示屏上的提示。所列的错误报告也可能由于网络故障导致。出现故障或对使用者的指示时会显示  区。

- * 点击 


显示已存储的和当前的数据。





开/关键在约 1 秒后反应并关闭咖啡机。
在排除故障时，例如当软件宕机时，可通过长按 开/关键关闭控制器。

提示

9.3 故障排除

故障描述	处理提示
滤筛挂在冲泡塞上	<p>可能发生在过早取下过滤手柄时。 小心。冲泡筛高温。</p> <ul style="list-style-type: none"> * 将滤筛沿顺时针方向  转动并将其从冲泡筛上取下 * 装上不带滤筛的过滤手柄 <p>冲泡塞返回正常位置。 重要。请勿沿反方向转动，否则密封可能松动。这可能会破坏软管连接和密封。</p>
操作面板无反应	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭并重新打开咖啡机
冲泡无法启动	<ul style="list-style-type: none"> * 检查截水阀是否打开 * 检查是否装上了空的过滤手柄
9017 左侧匹配故障	<ul style="list-style-type: none"> * 检查过滤手柄中是否装入了正确的滤筛 * 检查是否应清洁咖啡粉滑槽 * 关闭并重新打开咖啡机 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 联系 Schaeferer 支持

故障描述	处理提示
<p>9516 左侧研磨机阻塞</p> <p>9517 右侧研磨机阻塞</p> 	<p style="text-align: right;"></p> <ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 记下研磨度设置 * 解除咖啡豆桶锁定并将其取出 * 用吸尘器清理研磨机 * 设置研磨度更粗 * 重新装好咖啡豆桶并锁定 * 需要时装入咖啡豆 <p>▷其他设置 ▷设置研磨度, 页 33</p> <ul style="list-style-type: none"> * 接通咖啡机 * 输出咖啡饮品 * 当研磨机运转时, 将研磨度调成之前记下的值 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 联系 Schaefer 支持
<p>9543 右侧匹配故障</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 检查过滤手柄中是否装入了正确的滤筛 * 检查是否应清洁咖啡粉滑槽 * 关闭并重新打开咖啡机 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 联系 Schaefer 支持
<p>9560/9561 过滤手柄 (左/右) 中的咖啡粉太少</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 检查过滤手柄中是否装入了正确的滤筛插件 * 清洁咖啡粉滑槽 * 手动清洁冲泡单元 * 将最近一次输出饮品配方中的咖啡粉量增加 0.1 克 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 联系 Schaefer 支持

故障描述	处理提示
<p>9562/9563 过滤手柄（左/右）中的咖啡粉太多</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 检查最近一次冲泡后是否清空了过滤手柄 * 清空过滤手柄 * 检查过滤手柄中是否装入了正确的滤筛 * 每次制备饮品完后务必清空过滤手柄 * 清洁咖啡粉滑槽 * 定期清洁冲泡滤筛 <p>冲泡筛冲洗 ▷ 页面 56</p> <ul style="list-style-type: none"> * 手动清洁冲泡单元 ▷ 客户保养 ▷ 手动清洁冲泡单元，页面 58 * 将最近一次输出饮品配方中的咖啡粉量减少 0.1 克 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 联系 Schaefer 支持
<p>9880 检查并设置时钟时间</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 检查并设置时钟时间 * 关闭并重新打开咖啡机 <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 联系 Schaefer 支持
<p>F161 低于最低流量</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 清洁过滤手柄及滤筛 * 打开闭塞阀
<p>F164 低于热水计量最低流量</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 拆下热水输出口并清洁滤筛 <p>小心！高温液体！</p> <ul style="list-style-type: none"> * 打开闭塞阀 * 接通咖啡机

10 安全及保修

10.1 针对咖啡机



请遵照说明书

因为不遵守规定而造成的机器损坏将不享受保修。

使用及安装条件。

安装地点

- 安装地点必须干燥并防水泼溅。
- 咖啡机中总会产生冷凝水、水或蒸汽。
 - > 安装地点须防霜冻。
 - > 安装咖啡机时，注意须防止被水泼溅到。
 - > 请务必将咖啡机放在防水及耐高温的底座上，以防台面受损。

研磨器

- 以免异物损坏咖啡磨。这样的损坏不在保修范围内。
 - > 注意勿使异物进入咖啡豆桶。
-

重要

请遵照“保修”一章

▷ 起始页 78

使用及安装条件

▷ 安全

起始页 17

请遵照以下提示，以避免咖啡机出现技术问题和损坏：

- 如果饮用水中所含的碳酸盐硬度超过了 5°dKH，则须安装 Schaerer 滤水器，否则会因为钙化而对咖啡机造成损坏。
- 出于安全因素考虑请始终注意，关机后须将用于固定水接管的总水阀关闭，并关闭总电闸或者将插头拔出。
- 我们建议采取预防损失措施，例如：
 - 在注水口安装适当的探水器
 - 安装烟雾报警器
- 建议在暂停运行后、重新调试前至少进行两遍“清洁冲泡单元”程序。

系统清洁▷客户保养
▷清洁程序
页 55

10.2 指令

制造商：WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (德国)

本设备符合 MRL (MD) 2006/42/EG (EC)、EMV (EMC) 2004/108/EG (EC)及 RoHS 2011/65/EG (EC)指令要求。

上述生产商兹此声明，本机器符合上述指令的所有相关规定。如果未经我方许可对本机器进行改动，则本声明失效。技术文件编纂：WMF Group GmbH.

一致性声明原件随设备一同交付。设备带有 CE 标志。

该设备符合食品、消费品和饲料法典的要求 (LFGB)，消费品规定 (BedGgstV)，最新规定 (EU) Nr. 10/2011，以及 (EU) Nr. 1935/2004 (最新版)

。合规使用时本设备不会有健康危险或其他不可接受的危险。

所使用的材料和原料符合消费品规定以及规定 (EU) Nr. 10/2011.

对于欧盟以外的国家，适用各国相应的规定。

本设备遵守电子回收规定 WEEE 2012/19/EG (EC) 并且不能作为家庭垃圾处理。

本公司产品的可追溯性符合 EG Nr. 1935/2004 条例，产品制造符合 EG Nr. 2023/2006 条例关于商品生产制造的规定。



如需报废，请联系 Schaefer 服务处。

地址
▷ 页 68

10.3 用户责任

这类设备的用户必须确保由 Schaerer 公司的技术服务人员、其委托人员或其他授权人员定期维护并检查安全装置。

仅授权了解本机器和有相关经验的人员进入服务区，特别涉及到安全和卫生时。

操作人员应正确安装咖啡机，使其在维护和保养时畅通无阻。

在办公室/楼层或者类似自助使用时指派操作咖啡机的人员应当照看咖啡机。受过培训的人员应确保遵守保养措施，并能随时解决使用问题。

运营方必须确保电气设备和生产设备处于正常的状态（例如根据 BGV A3）。为确保运行安全，须定期检查安全阀和压力容器。

这些措施由 Schaerer 公司的客服技术人员或由 Schaerer 授权的维修人员在执行保养时完成。

机器清洁仅允许用 Schaerer 特设的 Schaerer 咖啡机专用清洁剂（药片和清洁液）进行。

机器除钙只能由技术服务人员进行。

请遵守制造商规定的维护周期和维护频率（▷维护）。

Schaerer 专用清洁剂

▷配件和备件

页 83

Schaerer 专用除钙剂

▷配件和备件

页 83

10.4 保修要求



请遵照说明书

- 因为不遵守规定而造成的机器损坏将不享受保修。
 - > 使用及安装条件。

买家是否有权利保修要求和扩大买家有权利进行的保修要求由买卖双方商定。没有遵守本操作说明书的规定则保修要求失效。

非保修项目：

- 零件自然磨损。其中包括密封元件及冲泡单元。
- 对于天气因素，水垢，化学和物理以及电化学或者电气因素引起的缺陷。
- 当没使用过滤器时，然而本地水硬度需要使用过滤器并因此产生缺陷。
- 对于因为不遵守对处置，维护和保养本机器的规定（例如操作说明书和维护指示）引起的缺陷。
- 对于由于未使用 Schaerer 原装备件或者由于买家或第三方错误安装或者错误或疏忽处置引起的缺陷。
- 由于不合规以及未经我公司允许而由购买者或第三方进行改动或维修作业造成的故障。
- 由于用途不当或不合规而造成的故障。

重要

使用及安装条件

▷ 安全

起始页 17

重要

维修

▷ 页 68

附件：技术数据

咖啡机技术数据

尺寸	宽	723 mm
	高	580 mm
	深	540 mm (杯架掀起时 600 mm)
咖啡豆桶		每个约 550g ⁽¹⁾
空机重量		约 75kg
滤水器		TW15 (直径 15 至少直径 6 或 1/4“) 软管连接, 带主截止阀和滤污器, 筛孔直径 0.08mm, 安装方。流动压力 2 l/min (低压) 时至少 0.05MPa (0.5bar)。流动压力 2 l/min (标准) 时至少 0.30MPa (3.0bar)。最大压力 0.6 MPa (6 bar)。最大流入温度 35 °C。必须使用随新咖啡机和/或新滤水器提供的软管组件。不要再用旧的软管组件。
滤水器		饮用水中碳酸盐硬度超过 5°dKH 时, 则须安装 Schaerer 滤水器。
排水		软管直径最小 19, 最小公差 2cm/m
额定功率		6.0–7.0kW
供电电压		380–415V 50/60Hz (3/N/PE)
背景颜色		LED 等级 1
防护种类		IP X0
防护等级		A
持续声辐射压水标 (Lpa)		< 70dB(A) ⁽²⁾

保留技术更改权。

(1) 加注量取决于咖啡豆大小。

(2) 无论是哪种运行模式, 操作人员工作场所的 A 加权声压级 Lpa (慢) 和 Lpa (脉冲) 都低于 70 dB(A)。

连接值

SB 电网	连接值			连接电缆的导体截面
1/N/PE	220 - 240V	~50/60Hz	5.0 - 5.8kW	32A(22A)
1/N/PE	220 V	~60Hz	5.0W	32A(22A)
2/PE	200V	~50/60Hz	3.9kW	24A(19.5A)
2/PE	208 / 240V	~60Hz	4.4 / 5.7kW	30A(20A 208V) / (22.5A 240V)
3/PE	208 / 240V	~60Hz	6.6 / 8.6kW	30A(29.8A 208V) / (34A 240V)
3/PE	220 - 240V	~50/60Hz	5.0 - 5.8kW	24A(22A)
3/N/PE	380 - 415V	~50/60Hz	6.0 - 7.0kW	16A(15A)
3/N/PE	380V	~60Hz	6.0kW	16A(15A)
3/PE	440V	50/60Hz ~50/60Hz	6.0 - 7.0kW	16A(14A)

电气接口参数及引述的标准适用于欧盟国家内的咖啡机接口。其他国家标准不同时，应相应遵守。咖啡机运往地区的标准是否与欧盟国家一致，须进行检验。

施工方电气设施按照最新 IEC 364 (DIN VDE 0100) 设置。设备附近自由靠近处对于单相接口规定保护插座或者国家单相插座，对于三相接口规定 EN 60309 5-极 CEE/CEKON-插座或者国家多极插座。插座属于客户方面的安装内容。电源线不许放在发热部件上。若设备电源线受损，则必须有我公司的服务人员或有维修资质的人员更换，以避免危险。

为了避免由于设备间极平衡电流导致我们的设备出现可能的干扰，应当对连接在计费系统上的设备额外规定电势平衡件。(见 EN 60309)

环境温度	+5°C 至最高 +35°C（上冻时，请排空水系统）。
最大湿度	80% 相对空气湿度无露点。 存放设备时应防霜冻。
放置平面/溅出水	设备必须水平置于平整、水平且稳固的和对热不敏感的底座上。 不许用射水清洁机器。设备必须防溅水保护。设备仅允许在用水管，蒸汽设备，蒸汽清洁器或者类似物清洁或喷水的表面上设置。
安装间距	出于功能，维护和安全原因，安装时需要侧面到建筑或者 Schaerer 以外的部件 50 mm 的最小间距和背侧最少 60 mm。建议咖啡机前有 800 mm 最小工作空间。建议产品容器上方最少 200 mm 的自由空间。放置平面距地面至少 850 mm。若咖啡机接线经店面向下导引，则要注意管线的空间需求，这会限制地下可用空间。
滤水器安装尺寸	见售货设备使用说明书。

附件：配件与备件

数量	单位	名称
Schaerer 客户保养程序		
1	剂量	Schaerer 专用清洁药片 (100 片)
1	瓶	Schaerer 牛奶起泡器专用清洁剂
1	件	清洁刷
1	件	冲泡单元清洁刷
1	件	咖啡粉滑槽清洁刷
1	件	蒸汽喷嘴清洁刷
粉渣盒		
1	件	粉渣盒
1	件	粉渣盒顶杆
1	件	外壳清理垫
1	件	粉渣盒粘脚
过滤手柄		
1	件	单输出口式大过滤手柄
1	件	双输出口式双过滤手柄
1	件	单输出口式单过滤手柄
1	件	过滤手柄弹簧
1	件	密封件
1	件	单冲泡筛
1	件	双冲泡筛
1	件	手柄盖
1	件	活塞密封 O 型环
1	件	过滤手柄的手柄端件
蒸汽输出口		
1	件	普通蒸汽输出口提手
1	件	自动蒸汽输出口提手
SteamJet		
1	件	上方 SteamJet 蒸汽板
1	件	下方 SteamJet 蒸汽板
研磨器		
1	件	研磨度调节装置密封件
附件		
1	件	壶套件