

Schaerer Coffee Club

使用说明书

V03 / 11.2021



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

原厂操作说明书译本

中文
021089

Schaerer Coffee Club

使用说明书

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

发行版本
版本 03 | 2021.11

软件
V1.5.4

设计和编辑：Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528
Zuchwil

版权©Schaerer AG, P.O. Box 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、传播、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 公司保留随时修订的权利，恕不另行通知。此说明书内的所有图片、插图及显示屏信息仅为示例！由于可选产品种类繁多，实际机器可能与文中图示有不同之处。Schaerer 公司只全权负责原版德文文件的内容。

祝贺您购买 Schaerer 咖啡机。

Schaerer Coffee Club 是一款单键全自动咖啡机，可制备意式浓缩咖啡、法式牛奶咖啡、卡布奇诺咖啡、牛奶咖啡、玛奇朵拿铁咖啡等饮品，也可制作奶沫、烧煮热水。

通过可选配的粉末桶，Schaerer Coffee Club 还可制作牛奶热巧克力或奶沫热巧克力。



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。

⚠ 小心

使用说明书中的标识和符号
17

请遵照“安全”一章
w起始页 9



触电危及生命



- 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。

⚠ 警告

请遵照“安全”一章 w起始页
9



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。
- > 维护和维修作业只能由 Schaerer 维护人员使用原装备件执行。

重要

技术数据
w起始页 103

清洁程序
w起始页 90

1	安全须知	9
1.1	一般安全提示	9
1.2	合规使用	13
1.3	使用及安装条件	14
2	设置	15
2.1	咖啡机部件名称	15
3	调试	19
3.1	安装地点	20
3.2	拆开包装	20
3.3	调试程序	21
4	操作	23
4.1	操作安全提示	23
4.2	接通咖啡机	23
4.3	饮品输出	24
4.4	选项区 (可选)	24
4.5	订制区 (可选)	24
4.6	连接牛奶	25
	牛奶喷嘴	25
	带 Schaerer 牛奶冷却器	25
	移奶枪 (可选)	26
4.7	牛奶或奶沫输出	26
4.8	热水出口	27
4.9	基本蒸汽 (选配)	27
4.10	杯台	30
4.11	咖啡豆桶/粉末桶	30
4.12	手动添加口	31
4.13	粉渣盒	32
4.14	台式渣槽 (可选)	32
4.15	滴水盘	33
4.16	固定水接口 (可选)	34
4.17	关闭咖啡机	34
5	软件	35
5.1	概览	35
	运行准备就绪	35
	准备就绪显示屏选项	35
	主菜单功能	36
	菜单控制选项	36
5.2	运行准备就绪	37
5.2.1	准备就绪显示屏选项	37
	饮品按钮	37
	预热冲洗项	37
	Barista 项 - 咖啡浓度	37
5.2.2	SteamJet 热杯器	38
5.3	客户保养	39
	系统清洁	39
	搅拌器冲洗	39
	牛奶系统冲洗	39

目录

	CleanLock	40
	说明	40
	更换过滤器	40
	除钙	40
	冲泡器维护	41
5.4	饮品	41
	概述	41
	加注重、杯台动画、多次冲泡和调制方式	42
	更改配方	44
	文字及图片	47
5.5	操作选项	48
	操作元素	48
	键盘布局	51
	PostSelection	51
	不含咖啡因	51
	饮品预选	52
	饮品中断	52
5.6	信息	53
	上一次冲泡	53
	计时器	53
	维护	53
	客户保养	53
	过滤器和除钙	53
	记录	53
5.7	结算	54
	计数器	54
	coffeeMysation (App)	55
5.8	PIN 权限	55
	清洁用 PIN	55
	设置用 PIN	56
	结算用 PIN	56
5.9	计时器	57
	时钟时间/日期	57
	键盘布局状态	57
	键盘布局概览	57
5.10	系统	58
	牛奶和奶泡	58
	输出进度显示	58
	显示及灯光	59
	滤水器	60
	温度	61
	关机冲洗	61
	牛奶系统自动冲洗	61
	校准咖啡豆倒空报告	61
	防冻/运输准备	62
	滴水盘传感器	62
	配置器	62
	蓝牙 (可选)	62
	“S-M-L”功能	63

5.11 USB	64
载入配方	64
加载饮品符号	64
保存配方	64
将配方保存为 PDF 格式	64
导出计数器	64
HACCP 导出	65
数据备份	65
载入数据	65
载入语言	65
固件升级	65
恢复	65
5.12 语言	65
6 其他设置	66
6.1 设置研磨度	66
7 客户保养	67
7.1 客户保养安全提示	67
7.2 清洁间隔概要	69
7.3 洗碗机适用部件	70
7.4 清洁程序	70
7.4.1 系统清洁	70
7.4.2 搅拌器冲洗	72
7.4.3 牛奶系统冲洗	72
7.5 除钙	73
7.6 手动清洁	75
7.6.1 清洁操作面板 (CleanLock)	75
7.6.2 清洁粉渣盒 (粉渣滑道。可选)	75
7.6.3 清洁收集桶	76
7.6.4 清洁水箱	76
7.6.5 清洁滴水盘	76
7.6.6 清洁外壳	78
7.6.7 手动清洁输出口	78
7.6.8 清洁冲泡单元	79
7.6.9 手动清洁牛奶系统	82
清洁牛奶软管	83
7.6.10 清洁搅拌器	84
7.6.11 清洁咖啡豆桶	85
7.6.12 清洁粉末桶	86
8 HACCP 导出	88
9 滤水器和除钙	90
9.1 保养	90
9.2 Schaerer 服务	91
10 报告和提示	92
10.1 操作报告	92
10.2 错误报告及故障	93
10.3 无报告的故障	96

目录

11 安全及保修	98
11.1 针对咖啡机	98
11.2 指令	100
11.3 用户责任	101
11.4 保修要求	102
附件：技术数据	103
咖啡机技术数据	103
附件：配件及备件	106

1 安全须知



错误使用

- 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

最佳的安全性是 Schaerer 产品的最重要特征。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。



> 请勿触碰热的机械零件。



> 如果咖啡机不能正常运行或已损坏，则请勿使用。

> 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

 小心

虽有安全装置，但若咖啡机操作不当，仍有潜在的危險。在操作咖啡机时，请遵守以下提示，以避免受伤及危害健康：



触电引起的生命危險



- 咖啡机内部的电压可引起生命危險！
 - > 切勿打开外壳。
 - > 切勿拧开螺丝或拆下外壳部件。
 - > 切勿使用受损的电线。
 - > 避免损坏电线。请勿折弯及挤压。
 - > 插头勿沾水或其他液体。保持插头干燥。

 警告



烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。



- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。
- > 使用前，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。
- > 在打开咖啡豆桶前，务必用发套将头发保护好。

△ 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。
- > 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



健康危险

- > 该咖啡机仅限加工其适用的产品。
- > 粉末桶、咖啡豆桶和手动添加口中只能添加用于指定用途的材料。

⚠ 小心



健康危险

- 牛奶系统清洗剂和清洁药片有刺激性。
- > 请遵从清洁剂包装上标注的防护措施。
- > 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，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。
 - 滴水盘中可能存在高温液体。
- > 在清洗期间，切勿将肢体伸到出口下方。
- > 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 Coffee Club 用于将咖啡和/或牛奶和/或粉末（如巧克力粉或其他配料粉）混合后制成饮品输出。本设备适于酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途。当运行过程中有专人负责现场看护时，可将设备安装在自助服务的场所中。

设备可用在商店、办公室或类似的工作场

所、酒店、汽车旅馆以及家庭式旅馆中，并可由非专业人员或客人自行操作。此外，使用咖啡机时请参考本使用说明书。其他或另外的用途均被视为不符合规定的用途。由此产生的损失，生产商概不负责。

Schaerer Coffee Club 咖啡机绝对不能用于加热或冲泡任何除咖啡、热水（饮品、清洁用途）或牛奶饮品（经冷藏、巴氏法杀菌、均质、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，并遵守普遍适用的、所在国以及当地的相关规定。Schaerer 服务人员只允许将咖啡机连接到事先准备好的接口上。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。

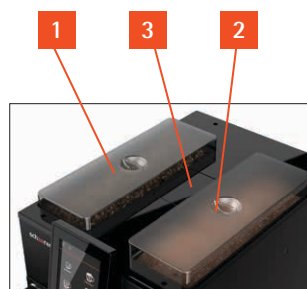


警告

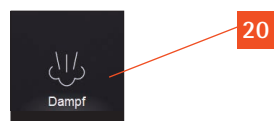
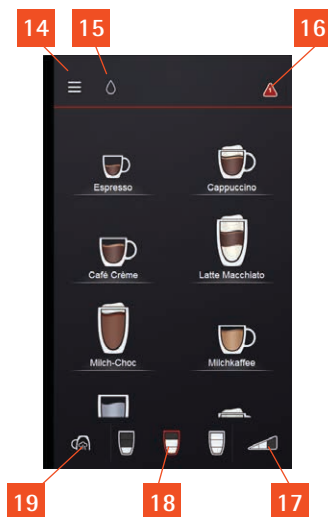
技术数据
w 页 104

2 设置

2.1 咖啡机部件名称



显示



显示屏

- 1 咖啡豆槽
- 2 第二个咖啡豆槽或粉末桶（如巧克力粉、配料粉或双粉末桶）（选配）
- 3 手动添加口/药片投入口
- 4 开/关
- 5 饮品输出口（咖啡、牛奶和巧克力）
- 6 水桶
- 7 杯台
- 8 SteamJet 热杯器
- 9 可取出的带格板的滴水盘
- 10 粉渣盒
- 11 蒸汽出口
- 12 热水出口
- 13 用于饮品键及设置的触屏显示器

准备就绪显示屏

- 14 菜单选项（打开主菜单）
- 15 预热冲洗项
- 16 报告选项
- 17 Barista 项
- 18 加注量
- 19 SteamJet 选项
- 20 饮品选项中的蒸汽键

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，错误操作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，错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 w 起始页 9

小心

操作安全提示

w 页码 23

客户保养安全提示

w 页 67

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

重要

请遵照“保修”一章

w 起始页 102

技术数据

w 起始页 103

提示

技巧

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	专业咖啡制备人员
Choc (巧克力)	热巧克力
DECAF	脱咖啡因咖啡
饮品输出	咖啡、热水或粉末冲泡饮品的输出
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。
咖啡输出	标准为双输出。
牛奶系统	单输出，牛奶起泡器，奶沫适配器，蒸汽喷嘴及牛奶软管
搅拌系统	总组件、带有粉末冲泡饮品分份器的搅拌器
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；预冲泡
榨取	在烹煮前自动榨取咖啡粉。
粉末饮品	例如巧克力粉或其他配料粉
有效范围	例如：滤水器有效过滤量
粉渣盒	粉渣滑道 w 台式渣槽，页数 32
自助运行	顾客自助操作
冲洗	定期清洁
佐料	饮品配方的成分，如咖啡、牛奶、奶沫、巧克力。



- 软件中有演示各种步骤的视频二维码。可直接扫描二维码播放。

技巧

3 调试

(用于出厂后第一次试运行)



请遵守使用说明书



- > 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。
- > 使用之前请仔细阅读使用说明书。



不遵守将因触电引起生命危险



- 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

请遵照使用说明书。

小心

重要！
使用说明书中的标识和符号
w注意 17 页！

安全章节
w起始页 98 注意

警告

请遵照“安全”一章
w起始页 98

重要

技术数据
w页 103

3.1 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。
 - > 请勿在露天使用咖啡机。
 - > 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。

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

技术数据
w页 103

3.2 拆开包装



- > 纸板箱中的包装材料里含有配件。请勿丢弃。
- > 水箱和粉渣盒含有替换件。在调试前，请取出替换件，彻底清洗粉渣盒和水箱。
- > 检查咖啡机是否受损。若有疑问，请勿运行咖啡机，并联系 Schaefer 客户服务。
- > 保存好原始包装，以备返回设备时使用。

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

配件和机器部件名称 w页 15

技术数据
w页 103



可选配双粉末
可选配的双粉末桶将装在单独的包装内运送。如果咖啡机配备了这项方案，则必须在调试前将双粉末桶装到咖啡机上。未安装粉末桶则不允许运行咖啡机。

重要

“保修”一章
w起始页 102

技术数据
w起始页 103

- * 打开 Schaefer Coffee Club 包装，取出咖啡机，将其放在稳固而水平的底座上
- * 请遵照技术数据
- * 请将咖啡机连接线插到相应的插座中

技术数据
w页 103

3.3 调试程序

* 打开咖啡机开关，启动机器

咖啡机启动。

调试程序启动。

* 执行并遵从显示屏上的指示



通过显示屏上的提示的调试项目逐步进行调试程序。

- > 请遵从显示报告。
- 设定的值可在调试后更改。

重要

更改设置
w设置
起始页 35

其他说明

- 连接牛奶 w第 4.6 章，页 25

调试程序运行完毕，且完成所有必要设置后，重新启动咖啡机。咖啡机自动进行校准。



烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。
- > 饮品输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。

小心

请遵照“安全”一章 w起始页 9

安装水箱滤水器（可选）

该项目是调试程序期间进行的步骤。

如果饮用水中所含的碳酸盐硬度超过了 5°dKH，则须安装 Schaefer 滤水器，否则会因为钙化而对咖啡机造成损坏。

确定水硬度

- * 咨询饮用水供应商或借助配件中的碳酸盐硬度测试工具（带说明）来确定水硬度。
- 随附的配件中含有碳酸盐硬度测试工具。

调试

有效范围

随附的水箱滤水器

(200 l) 当硬度为 10 °dKH 时可过滤

200 升水。实际有效范围与饮用水硬度相关，可参考下表。

适用„D德国碳酸盐硬度“ (°dKH)

水 - 硬度	有效范围，单位：升	水 - 硬度	有效范围，单位：升
< 5	无需过滤器	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

提示

水硬度 0 至不超过 5 °dKH 时不需要滤水器。w 调试程序 页码 21

4 操作

4.1 操作安全提示



烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。

- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。



- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。

- > 使用前，务必在输出口下方放置合适的容器。

⚠ 小心

请遵照“安全”一章 w起始页
9



健康危险

- > 该咖啡机仅限加工其适用的产品。

- > 粉末桶、咖啡豆桶和手动添加口中只能添加用于指定用途的材料。

⚠ 小心

请遵照“安全”一章 w起始页
9

4.2 接通咖啡机

在操作面板右侧可见 开/关切换键（开关）。

* 按下开关

响起信号音。

打开咖啡机并加热。

自动启动温水冲洗。

咖啡机饮品输出准备就绪时，显示屏上显示运行准备就绪。

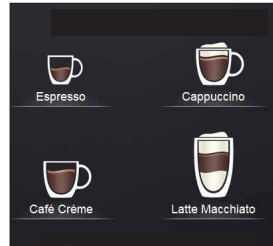


PIN-访问控制
wPIN-权限
页 55

4.3 饮品输出

按饮品键,输出设置好的饮品。

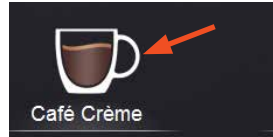
- 按键灯亮 = 输出准备就绪
- 按键灯熄灭/顶部栏中出现红色三角形 = 未准备就绪/按键被锁定
- * 将大小合适的饮品容器放在输出口下方
- * 点击所需饮品按键



键盘布局 w 操作选项
页 48

饮品中断

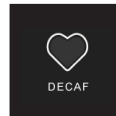
- * 再次点击饮品按键



取消键

4.4 选项区 (可选)

如此处示例显示的“脱咖啡因饮品”选项，选项区中为可选择的项目。选择饮品后，该选项区出现在显示屏上。



示例：
脱咖啡因项 (2 个研磨机)

4.5 订制区 (可选)

订制区可根据需要在设置中激活。例如订制加注量“S-M-L”预选。饮品须设置加注量“S-M-L”才可输出。然后在选择饮品前，可选定加注量“S”或“L”。因为只有亮起的饮品键才可以选择大小。

- M = 设定的饮品量，无预选
- 小 = 比中少约 25 %
- 大 = 比 M 多约 25 %



示例：
“S-M-L”键

4.6 连接牛奶

牛奶喷嘴

请使用牛奶起泡器上合适的蒸汽喷嘴。

颜色	牛奶温度
• 绿色 (标准)	常温牛奶 (16 至最高 22 °C)
• 橙色 (配件)	冷牛奶 (最高 10 °C)



牛奶储存温度必须与牛奶温度和相应的蒸汽喷嘴相适应。牛奶保存温度

w 牛奶和奶泡 页码 58

带 Schaerer 牛奶冷却器

- * 冷牛奶应使用合适的蒸汽喷嘴 (橙色)
- * 从冷库中取出牛奶罐
- * 向后推开牛奶罐盖
- * 将牛奶注入牛奶罐中
- * 重新盖上牛奶罐盖
- * 将牛奶软管上的适配接头插入牛奶罐盖上的接口中
- * 小心推回牛奶罐



牛奶容器



牛奶储存温度必须与牛奶温度和相应的蒸汽喷嘴相适应。牛奶保存温度

w 牛奶和奶泡 页码 58

移奶枪 (可选)



提示

- 每日清洁移奶枪。
- 不得弯折牛奶软管。

- * 请使用牛奶起泡器上合适的蒸汽喷嘴
 - * 将盒装牛奶放在咖啡机左侧
 - * 打开移奶枪盖
 - * 将 Plug&Clean 适配器连接到移奶枪上
 - * 将移奶枪插入盒装牛奶
- 移奶枪必须插到奶盒底部。

提示



牛奶储存温度必须与牛奶温度和相应的蒸汽喷嘴相适应。牛奶保存温度

w 牛奶和奶泡 页码 58

4.7 牛奶或奶沫输出

- * 将大小合适的饮品容器放在输出口下方
 - * 点击需要加奶或奶沫的饮品键
- 输出量取决于配方设置 (调制方式、奶沫质量等) 。

调制方式
w 软件
w 饮料
页 42

4.8 热水出口

- * 将大小合适的饮品容器放在热水输出口下方
- * 点击热水键

输出量取决于设置的调制方式。

4.9 基本蒸汽 (选配)



烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。
- 蒸汽输出口下方区域极热。



- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。
- > 请勿靠近蒸汽输出口下方区域。
- > 使用前，务必在输出口下方放置合适的容器。



提示

蒸汽的调制方式可在“饮品”菜单项中设置。
 可用的调制方式有启动-停止式、调制式、持续输出式 (Freeflow) 及启动-停止-持续输出式。
 调制方式说明见“饮品”一章。

- * 按蒸汽键

按住蒸汽键时持续输出蒸汽。

- 蒸汽可加热饮品
- 蒸汽可手动打奶沫

加热饮品

- * 可在蒸汽管前挂一块布，用于个人防护
- * 短按蒸汽键

由此排出冷凝水。

- * 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
- * 将蒸汽喷嘴深入地插进容器，但喷嘴不应触及容



请遵照“安全”一章 w 起始页 9

提示

调制方式
 w 软件
 w 饮料
 页 42

第一次点击蒸汽键输出蒸汽。第二次点击蒸汽键停止输出蒸汽。

操作

器底部

- * 点击蒸汽键
- * 达到所需温度后，再次点击蒸汽键。

以此停止蒸汽输出。

- * 将蒸汽输出口转向滴水盘
- * 点击蒸汽键并在一秒后
- * 再次点击之

蒸汽管中剩余的蒸汽将被排出。

- * 用湿布擦拭蒸汽出口

牛奶起泡



> 牛奶在起泡时不宜过热，否则奶沫量将减少。

技巧

* 可在蒸汽管前挂一块布，用于个人防护

* 短按蒸汽键

由此排出冷凝水。

* 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

* 将蒸汽喷嘴插入容器，液体表面没过喷嘴即可

* 按蒸汽键

由此产生细腻、紧密的奶沫。

* 松开蒸汽键

* 将蒸汽输出口转向滴水盘

* 短按蒸汽键

蒸汽管中剩余的蒸汽将被排出。

* 将蒸汽输出口转向滴水盘

* 点击蒸汽键，片刻后再次点击

通过短暂喷汽将残余物喷出蒸汽管。

* 用湿布擦拭蒸汽出口

4.10 杯台

- * 握住粉渣盆上方的提手
- * 将杯台装入至止档位置

带粉渣盒的下部高度 最大 100 mm
不带粉渣盒的下部高度 最大 177 mm



4.11 咖啡豆桶/粉末桶

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。始终采取从前往后的顺序填充料桶。



- 异物可能损坏咖啡磨。这样的损坏不在保修范围内。
 - > 注意勿使异物进入咖啡豆桶。
 - > 粉末桶勿过度填充。
 - > 请勿压紧粉末。



可选配双粉末
可选配的双粉末桶将装在单独的包装内运送。如果咖啡机配备了这项方案，则必须在调试前将双粉末桶装到咖啡机上。未安装粉末桶则不允许运行咖啡机。



一些粉末种类会在粉末桶中留有残留物，可能堵在粉末桶的前部。

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

重要

“保修”一章
w起始页 102
技术数据
w起始页 103

提示

4.12 手动添加口

手动添加口位于咖啡机盖板中部。

手动添加口用于：

- 投入清洁药片
- 其他种类的咖啡,,例如脱咖啡因咖啡
- 咖啡检验



投放药片



- 只能在显示屏上出现提示时才能投入咖啡粉或清洁药片。
- 只能将研磨过的咖啡粉投入手动添加口。
- 请勿使用速溶咖啡。请勿使用研磨过于精细的咖啡粉。

通过手动添加口添加咖啡粉进行制备

- * 按一下手动添加口上的盖子，将其打开
- * 投入咖啡粉（最多 15 g）
- * 关上手动添加口盖
- * 点击所需饮品按键



请遵照“保修”一章
w起始页 102



手动添加口

4.13 粉渣盒

粉渣盒用于收集烹煮过的咖啡粉渣。渣盒可以收集大约 30 次冲泡所产生的咖啡渣。必须清空渣盒时，显示屏上会显示相应的提示。一旦取出渣盒，饮品输出就会被锁止。

- * 将杯台推入粉渣盒
- * 取出粉渣盒
- * 倒空粉渣盒

将杯台放在粉渣盒上。倒空粉渣盒期间，注意持稳杯台。

- * 再次装入粉渣盒
- * 在显示屏上确认过程



w 清洁豆渣盒
页 75



- 若未清空就安装，将导致粉渣盒充料过度。咖啡机将受污染。这将引起一系列损坏问题。
 - > 在安装前请务必清空粉渣盒。
 - > 若无法安装粉渣盒，请检查托盘中是否有咖啡残渣，若有，则将其去除。



请遵照“保修”一章
w 起始页 102

4.14 台式渣槽 (可选)

可以为咖啡机配装一个台式渣槽。渣盒和咖啡机底部有一个开槽，该开槽延伸至安装柜台中。这样咖啡渣将被收集到柜台下方的一个独立的容器中。

重要

每日清洁粉渣盒 w 人工清洁
页码 75

4.15 滴水盘



烫伤危险



- 滴水盘中可能存在高温液体。
- > 小心地移动滴水盘。
- > 小心地装入滴水盘，以免水不慎漏出。

若咖啡机无排水口，则当滴水盘满时，液位传感器发出报告。

* 小心地取出滴水盘，将其清空并重新装入



即使是带有排水口的咖啡机也可以取出其滴水盘（例如在清洁时）。

滴水盘传感器

传感器监控滴水盘是否安装及其液位。达到最高液位时，显示屏上出现报告。

* 出现报告后，小心地取出滴水盘，将其清空并重新装入



装入滴水盘前，滴水盘底部和滴水盘传感器区域必须保持干燥。传感器位于滴水盘的右下方。如果此区域中仍存有水分，则会重新出现“清空滴水盘”的提示消息。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

每天清洁滴水盘

清洁程序
w 起始页 67



提示

重要



此贴签表示应保持干燥的区域。

4.16 固定水接口 (可选)

给排水固定接口可通过改装套件实现。



有了固定水接口，水箱只需在咖啡机关闭时取出。

重要

固定水改装套件

4.17 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关机清洗。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

请按照说明书中的规定清洁咖啡机。

清洁程序
w 起始页 67

重要



请遵照说明书

- 因为不遵守规定而造成的机器损坏将不受保修。

请遵照“保修”一章
w 起始页 102

在操作面板右侧可见开/关切换键 (开关)

* 短按开关键 (约 1 秒)

咖啡机关闭。

* 拔下电源插头

带固定水接口的咖啡机：

* 关闭进水管主水阀



PIN-访问控制wPIN-权限
页 55

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
w页码 23

5.1 概览

运行准备就绪

页 37



键盘布局
w操作选项
页 48

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。

准备就绪显示屏选项

页 37



SteamJet 热杯器
页 38



预热冲洗
页 37



Barista (咖啡浓度)
页 37



报告
页 92



脱咖啡因选项
页 24



“S-M-L”键
页 63

主菜单功能

起始页 39



客户保养

页 39



信息

页 53



计时器

页 57



系统

页 58



饮品

页 41



操作选项

页 48



USB

页 64



语言

页 65



结算

页 54



PIN 权限

页 55

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



继续、前进、开始



返回



载入设置



键盘输入



存储设置

显示屏上的报告



故障报告



牛奶温度显示 (可选)

5.2 运行准备就绪

准备就绪显示屏

运行准备就绪时显示的内容取决于咖啡机选项和各项设置。

键盘布局 w 操作选项
页 48

5.2.1 准备就绪显示屏选项

饮品按钮

所有输出就绪的饮品键灯均亮。沿竖直方向划屏幕，显示其他可输出的饮品。点击所需的饮品键后，开始输出饮品。



示例：卡布奇诺口味

预热冲洗项

* 点击“预热冲洗项”

启动热水冲洗咖啡管道。温水预热冲泡系统可以保证最佳的咖啡温度。

建议长时间未冲泡后重新冲泡前使用，特别是在制作浓缩咖啡之前。



预热冲启用/禁用 w 操作选项
页 49

Barista 项 - 咖啡浓度

	显示	咖啡浓度
标准	2 份咖啡豆	普通，默认设置
点击 1 次	3 份咖啡豆	较默认设置*浓 15%
点击 2 次	1 份咖啡豆	较默认设置*淡 15%



咖啡师 启用 / 禁用
w 操作选项
页 48

* 每次最大冲泡咖啡粉量 15 g

每次冲泡前设置的咖啡浓度仅当次有效。

5.2.2 SteamJet 热杯器



烫伤危险/灼伤危险



- 热蒸汽经由 SteamJet 热杯器输出。此时，附近的表面和杯子一样将变热。
- > 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。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。
- > 切勿在未安装滴水格板或热杯器的情况下使用 SteamJet 功能。



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 热杯器通过热蒸汽将杯子加热。

* 杯子杯口朝下放在热杯器上

* 点击  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。

* 再次点击 SteamJet 项

蒸汽流立即终止。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

每天清洁滴水盘

清洁程序
w 起始页 67

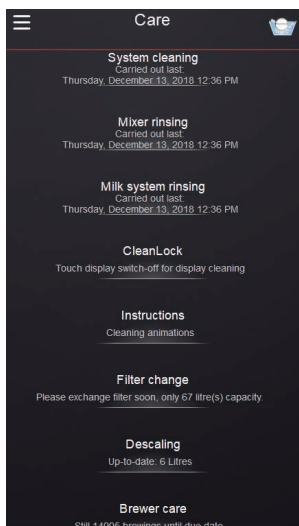
小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9



SteamJet-Feld 启用/禁用
w 操作选项
页 49

5.3 客户保养



菜单控制区
w 概览
页 36

章节 客户保养
w 起始页 67

清洁程序
w 起始页 88

系统清洁

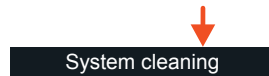
清洁后关闭或不关闭咖啡机。经过 6 天或 200 次冲泡后自动出现系统清洁的提示消息。经过 7 天或 250 次冲泡后则锁定饮品供应。清洁后才可重新使用咖啡机。

搅拌器冲洗

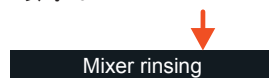
它表示搅拌器的定期清洁。

牛奶系统冲洗

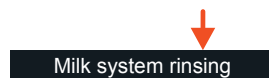
牛奶系统冲洗冲洗牛奶软管与牛奶喷嘴和奶泡。



系统清洁
客户保养
w 页码 70



搅拌器冲洗
客户保养
w 页 72



牛奶系统冲洗
客户保养
w 页 72

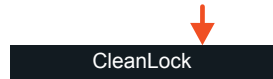
CleanLock

* 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。



说明

可用清洁程序及安装和拆卸咖啡输出口、奶泡、牛奶软管、搅拌系统、更换滤水器及 SteamJet 的动画说明。



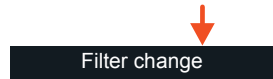
更换过滤器

当过滤器可用量不足 5 % 时，每次开机时将显示剩余的可用量。当过滤器可用量为 0 % 时，则每 3 个小时提示一次，必须更换滤水器。更换过滤器非常必要，可以避免咖啡机损坏。

* 更换过滤器

* 确认更换过滤器

更换过滤器后，执行滤水器及水系统的冲洗和排风等程序流程。此时，热水从热水出口中流出。



注意滤水器介绍!

程序进行期间，显示屏逐步显示报告。
按照显示屏上的报告进行!

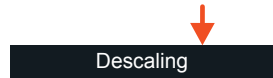
除钙

水硬度、水流量以及是否

安装滤水器决定了

剩余多少升水时需进行进行除钙。

剩余水量由 Schaerer Coffee Club 计算得出并显示。



章节 除钙
w起始页 73

冲泡器维护

达到 15,000 次冲泡后，必须更换冲泡装置的 O 型圈。如果已超过了使用寿命，将每天提示一次需要更换 O 型圈。

- * 更换 O 型圈
- * 确认更换



5.4 饮品

概述



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”项图标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。



示例：卡布奇诺口味

保存配方

更改的配方被存储起来。



载入配方

由此将已保存的配方载入到饮品键上。

- * 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。

加注量、杯台动画、多次冲泡和调制方式



加注量

设置所需的加注量。配方相应调整。
100% 对应此前存储的值。

杯台动画

如果预先在每杯饮品的“加注量”中激活了“杯台”动画，则选取饮品后会显示“杯台”动画。为此，请勾选“杯台动画”键。

饮品供应流程：

- * 点击所需饮品按键
- 在屏幕上显示动画。
- * 通过绿色对号勾选
- * 饮品流出

加注量 S-M-L

只有在系统下激活“S-M-L”功能时才会显示。选取“小”和“大”加注量时重新生成配方。加注量“中”为默认设置（中图）。

默认值：

- 小 = 较“中”量少 25%
- 大 = 较“中”量多 25%

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S-active	<input checked="" type="checkbox"/> Active	<input type="checkbox"/> L-active

对于单饮品小-中-大改变
w 填注量

“小-中-大”功能

“小-中-大”功能可在系统菜单中激活。通常也可在系统下为所有饮品设定与默认加注量的偏差值。若需设定单次饮品的偏差量，必须在加注量（饮品设置）下单独更改“小-中-大”量。每份饮品量也可就单次设定激活或禁用。禁用表示该饮品量无法选择（为此须取消勾选）。随后保存。

激活“S-M-L”并总体上更改所有饮品
w系统
w“S-M-L”
页码 63

多次冲泡

饮品按设置多次冲泡。按一次键可输出12次设置的量。
用于咖啡和牛奶混合饮品以及调制方式为“调制”时的热水。

操作
w特殊键
w页码 24

调制方式

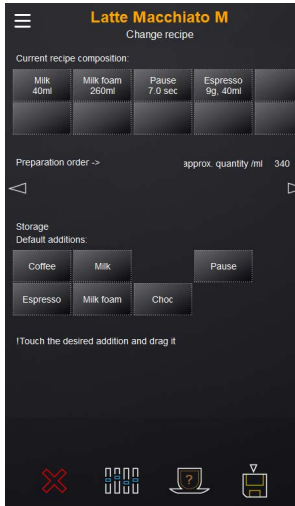
调制方式可用于热水、奶泡、牛奶和蒸汽。所有其他饮品流出时均已调制完毕。

- **Start-Stop**
输出至设置量为止。通过重新按键提前停止输出。
- **配量**
输出设置的量。调制方式可用于牛奶、泡沫和热水。
- **Freeflow**
按住键时持续输出饮品或蒸汽。
- **Start-Stop-Freeflow**
短按键，开启启动-停止输出。
按住键 1 秒以上，开启持续输出。

更改配方



菜单控制区
w概览
页 36



当前配方构成

显示配方中所含佐料。
制备顺序为从左至右。不同的佐料将同时制备。
若所需选项在技术上无法制备，软件将报告。

佐料存量

显示可用于配方的佐料。
* 点击所需佐料并将其移入当前配方构成中。

删除佐料

删除当前配方构成中标记的佐料。



更改佐料

* 标记佐料并点击“更改佐料”符号
更改佐料菜单打开。



显示所选佐料可进行的设置。
显示已存储的和当前的数据。



当前值



由客服人员添加的值



出厂值

咖啡粉量

单位为克 (g)



水量/奶量

单位为毫升 (ml)



咖啡质量

质量等级影响咖啡冲泡。
质量等级越高，咖啡口味和香味越醇厚。



质量等级

- 1 榨取后，咖啡粉末被放回原始位置。
- 2 榨取后直接煮沸。
- 3 榨取后，进行预冲泡。
- 4 榨取并预冲泡后进行湿榨取。
- 5 同质量等级 4，但湿榨取力度更强。
- 6 同质量等级 5，但湿榨取力度更强、时间更长。
- 7 同质量等级 6，但湿榨取力度更强、时间更长。

提示！

如果水量少咖啡粉细，高品质级别会导致煮水故障。

选择咖啡研磨器（可选项）

每种咖啡配方均可选择需使用哪个咖啡研磨器。所需咖啡研磨器的参数值设定为 1。



研磨器 1 磨豆器 2 咖啡粉

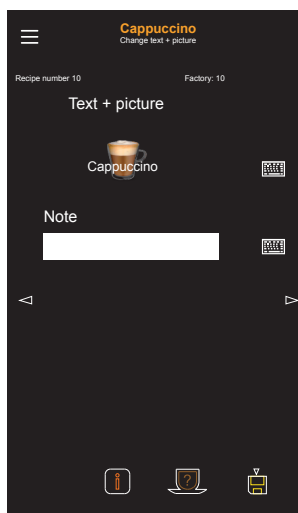
- | | | |
|---|---|------------------------|
| 1 | 0 | 使用研磨器 1 的咖啡粉。 |
| 0 | 1 | 使用研磨器 2 的咖啡粉。 |
| 1 | 1 | 研磨器 1 和研磨器 2 各取用一半咖啡粉。 |



只有咖啡机配有两个研磨器时才有“选择咖啡研磨器”选项。

提示

文字及图片



菜单控制区
w概览
页 36

在此调整饮品名称和图片，使其相互对应。

文本调整：按键盘图标激活键盘。

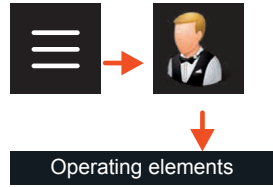
图片调整：点击当前图片。

注释

在此可添加对饮品的注释。

5.5 操作选项

操作元素



自助运行

自助运行时，可能关闭若干功能。
这些功能及其选项在禁用状态下不予显示。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活自助运行后，设置同时设定如下。

- Barista 项：禁用
- 预热冲洗选项：禁用
- 菜单项：延时
- SteamJet：禁用
- 错误显示：图标
- 调整杯子大小：禁用
- 语言预选：禁用
- 杯台动画：启用

标准设置

Barista 项

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

激活 运行就绪时，该键将显示在下方。咖啡浓度等级分为三级调节。

预热冲洗项

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

激活 运行就绪时，该键将显示在最下方。较长时间停用或选用浓缩咖啡时的推荐值。

菜单项

选项： 即刻 延时

标准值： 即刻

即刻 点击菜单项后，菜单项立即反应。

SteamJet

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 热杯器选项。运行就绪时，该键将显示在下方。

错误显示

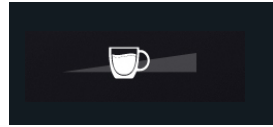
错误在屏幕顶栏中以不同颜色进行提示。

选项： 文本 图标

标准值： 文本

调整杯子大小

可在操作选项中激活自由选择加注量。
该功能可在选取饮品前根据所用杯子大小调整加注量。



选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

如果将杯子的调节钮向右移动则提高加注量，向左移动减少加注量。
加注量以百分比显示。

调节钮位于中间	100%，为默认设置
调节钮向左到底	少 50%
调节钮向右到底	多 50%

语言预选

在此设置运行就绪时是否可预选语言和标签。此处可根据个性化需求，可在最多 5 个语言按钮上启用“预选语言”。
“操作选项”下方的第二个选项是选择键盘的布局“自助+标签”。

键盘布局“自助+标签” w 键盘布局 页码 51

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

杯台动画


在此可设置是否需要在饮品设置中启用“杯台动画”。
在此可为饮品设置中所有设定的配方启用或禁用动画功能。

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

键盘布局

在此可存储并选取不同的标准键盘布局。



Button layout

PostSelection

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 选取饮品后，将询问选取的咖啡品种和饮品量。
咖啡种类和量的赋值可更改。（咖啡种类和小-中-大）。

- 量 1
- 量 2
- 量 3
- 分份器 1
- 分份器 2

自助运行时，可能关闭若干功能。
这些功能及其选项在禁用状态下不予显示。




PostSelection

显示模式

选项： 单页 多页

标准值： 单页



Display mode

不含咖啡因

选项： 激活 禁用

标准值：



Decaf

激活 标准配方中咖啡研磨量的百分比。

Decaf 咖啡参数

在此调整 Decaf 咖啡参数。

确定 Decaf (脱咖啡因) 咖啡粉量占配方中设置的咖啡粉量百分比。

该设置适用于所有预选“Decaf”的咖啡饮品。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

饮品预选

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 无需按键即可输出之前选取的饮品。无法中止饮品。

饮品中断

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

激活 可通过再次按下饮品键中断饮品输出。



Decaf factor

Decaf 咖啡参数设为 15% 时，例如使用 Decaf 功能进行制备时冲泡 Café Crème 需要加入的咖啡粉要比标准配方多 15%。



Beverage pre-selection



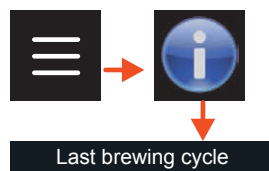
Cancel beverage

5.6 信息

信息菜单中有以下可选内容。

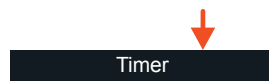
上一次冲泡

上一次冲泡的信息。



计时器

调出计时器每周概况。在概览中显示所有打开和关闭时间。



维护

Schaerer 服务处联系信息。
咖啡机序列号。



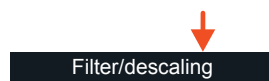
客户保养

在此显示经由咖啡机程序进行的上一次清洁和保养措施。



滤水器和除钙

滤水器剩余可用量及下次除钙时间的信息。



记录

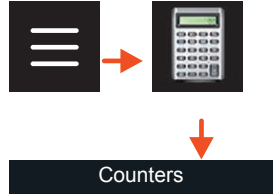
记录咖啡机操作和清洁相关的事件 (Events) 和错误。



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 输出读取。



The screenshot shows the 'Accounting' screen with a table of beverage counts. The table has columns for SML, 1, 2, 3, and 4. The data is as follows:

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

At the bottom of the screen, there are three icons: a red 'X', a summation symbol (Σ), and a USB icon.

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。

技巧

coffeeMYSation (App)

结算

在此可启用或禁用 coffeeMYSation App 用户的结算功能。使用 coffeeMYSation App，用户在去往咖啡机的路上就可以通过蓝牙输出个性化设定的所需饮品。所有 Schaerer Coffee Club 咖啡机均具有这个功能。因此，个性化配方关联的不仅仅是同一部咖啡机。

如果启用了“结算”，则可以访问以下功能：

- 加载用户列表
- 保存用户列表
- 结算消耗量



必须在系统下启用蓝牙功能后，才能使用 App 的结算功能。



coffeeMYSation

提示

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











Cleaning



Settings

设置用 PIN

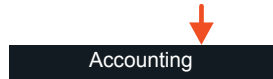
输入相应的 PIN 后可进入：

- | | |
|--|---|
|  客户保养 |  计时器 |
|  饮品 |  系统 |
|  操作选项 |  语言 |
|  结算（无“删除”） |  USB |

结算用 PIN

输入相应的 PIN 后可进入：

- | | |
|--|---|
|  客户保养 |  PIN |
|  饮品 |  计时器 |
|  操作选项 |  系统 |
|  结算（带“删除”） |  语言 |
| |  USB |



5.9 计时器

时钟时间/日期

在此设置当前时钟时间和日期。

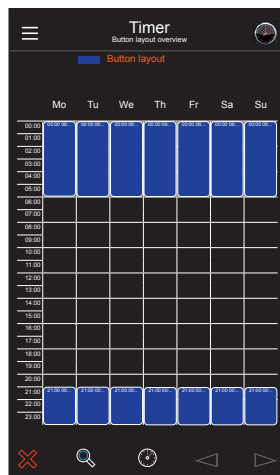
键盘布局状态

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 通过计时器可自动分配键盘布局。

键盘布局概览



显示所有键盘布局开关时间的每周概览。
设置可直接在概览中更改。



Time / date

Button layout state

例如从 21:00 到 06:00 自助操作。

Button layout overview

显示键盘布局的最短时间是
30 分钟

5.10 系统

牛奶和奶泡

在此输入集中、一般适用的牛奶和奶沫值。该值适用于所有现有饮品。

若在配方中设置了特殊的牛奶和奶沫值，则其适用性保持不变。

牛奶保存温度

选项：

>16 °C = 绿色牛奶喷嘴 (标准)

<10 °C = 橙色牛奶喷嘴 (配件)

<5 °C = 蓝色牛奶喷嘴
(可选特殊配件*)

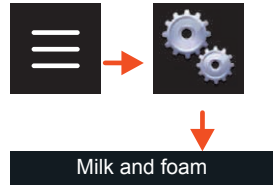


高于 10 °C 应使用绿色喷嘴。需要使用未经冷却的牛奶时，我们建议选用保存温度为 16-22 °C 的牛奶，以便获得最佳效果。蓝色喷嘴适用于持续低于 5 °C 的温度，如有需要则必须通过技术人员订购并激活。

输出进度显示

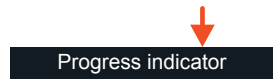
选项： 线状、环状、关闭

标准值： 线状



*仅当牛奶保存温度持续 < 5°C 时。

提示



显示及灯光

在此系统菜单中可设置与显示有关的参数，如饮品出口处的亮度和照明等。

↓
Display and illumination

灯光模式

包含两个参数：

1. 灯光（饮品出口处）

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 当咖啡机处于运行就绪状态时，饮品出口后面的一个小灯便会持续亮起。

2. 事件（消息）提示

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

已激活 灯光在出现提示消息时则会亮起。

显示屏亮度

显示屏亮度可以按 5% 的步幅调节。

自动降低亮度

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

激活 若启用了“自动降低亮度”，则显示屏亮度会在上一次供应饮品 5 分钟后自动降低（暂停运行）。
显示屏亮度降低时，再点击显示屏一次即可恢复原有亮度。此时再次点击饮品键即可输出相应饮品。

校准触控屏

重新校准触控屏。

显示屏背景

此处可设置触控屏的颜色方案。

- 主页面的背景
- 其他页面的背景

饮品：字体 + 颜色

在此可设置是否需要更改饮品的文字颜色和大小。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

已激活 下一步可准确设定文字颜色和大小。



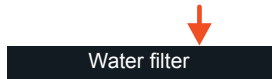
滤水器

关于水硬度和可用量的说明。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

激活 滤水器可用。可查询测定的水硬度和滤水器的可用量（按表），见下文。



提示

水硬度 0 至 4 °dKH 时不需要滤水器。

测定的碳酸盐硬度

在此输入测定的水硬度 °dKH

°
* 咨询饮用水供应商或借助配件中的碳酸盐硬度测试工具（带说明）来确定水硬度

随附的配件中含有碳酸盐硬度测试工具。

测定的总硬度



若咖啡机以设置错误的水硬度运行，可导致结垢严重，以致阀漏水。
对于由此引起的损失，我司恕不负责。

提示

过滤器有效范围（滤水器）

滤水器激活时，在此输入过滤器有效范围，单位为升。

示例：当测定的碳酸盐硬度为 10 °dHK 时，需要设置的过滤器可用量为 200 升。

过滤器可用量参照表
w 页码 22

温度

煮沸器

在此设置煮沸器水温（用于冲泡咖啡的水温）。

Temperature

关机冲洗

选项： 激活 禁用

标准值： 激活

激活 若上次清洁后输出过含奶饮品，则在咖啡机关机后须进行系统清洁。

Switch-off rinsing

牛奶系统自动冲洗

选项： 每 120 分钟、每 52 小时

标准值： 每 52 小时

Automatic milk
system rinsing

校准咖啡豆倒空报告

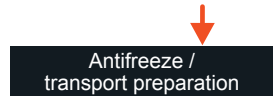
在此重新校准咖啡豆倒空报告。

一旦出现“补充咖啡豆”报告，无论桶中是否有豆，都须立即进行校准。

Beans empty message
calibration

防冻/运输准备

如需由物流公司或打包发货运输咖啡机，则在运输前须进行该程序，以免损坏。

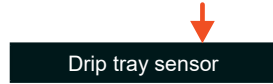


滴水盘传感器

滴水盘传感器监控滴水盘的液位。防止滴水盘过满。

选项： 激活 禁用

标准值： 激活



滴水盘传感器操作方式
w 概览
页码 33



停用传感器可导致滴水盘满溢。这时可能造成家具损坏。我们建议启用传感器。



配量器

在此可保存所用咖啡豆和饮料粉种类的名称和图片，如果咖啡机装有一个以上的研磨器或多个粉末桶，这些名称和图片在 PostSelection 模式下将作为选项“多页”显示。



显示模式
w 页码 51

蓝牙 (可选)

此功能需要选购 Schaefer 蓝牙适配器。

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

- * 此处需要激活蓝牙功能
- * 将 Schaefer 蓝牙适配器插到背面的 USB 插口上。
- * 关闭并重新打开咖啡机。

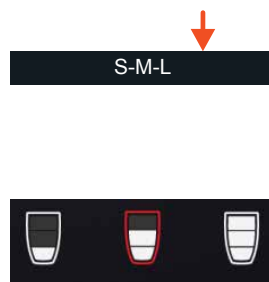


“S-M-L”功能

正常启用时还可在设置中额外为每个饮品设定“小-中-大”加注量。

方法是首先在设置中选择一个所需饮品。點選左下方的加注量图标并勾选 [启用小中大]。

此时已激活所有的饮品份量。若有需要，现在可使用调节钮对各加注量进行单独调整。不需要的份量则取消勾选或禁用功能，例如，在只需要小份和中份的情况下。



小

新激活的 S 份量配方饮品量的标准更改参数。

标准值：75 %

大

新激活的 L 份量配方饮品量的标准更改参数。

标准值：125 %

选项： 激活 禁用

标准值： 禁用

S-M-L (PostSelection 模式)

- 小
- 中
- 大

激活“S-M-L”功能后，可额外在每个设定好的份量下设定 PostSelection 模式下选好饮品后需显示（单页或多页）的对应图片（饮品图标）和文本（饮品大小的名称）。用户可通过对应的饮品图片（如小份饮品）预先设想到其大小，这有助于他们进行决定。

5.11 USB

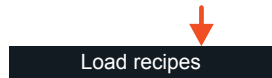
通过 USB 接口可进行数据交换。插入 USB 存储盘后即激活相关功能。

USB 接口位于显示屏左侧。



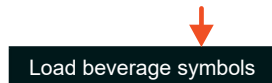
载入配方

将存储在 USB 存储器中的配方载入咖啡机。



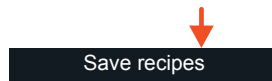
加载饮品符号

将 USB 盘中储存的图片或饮品图标载入咖啡机中。



保存配方

将咖啡机中的当前配方导出到 USB 存储器上。



将配方保存为 PDF 格式

配方文档。输入 PIN 码后才可见。



导出计数器

将咖啡机中当前的计数器状态导出到 USB 存储器上。




HACCP 导出

记录已进行的清洁程序并导出到 USB 存储器上作为 HACCP 证明。


HACCP export

数据备份


将机器数据、饮品数据等设置数据备份到 USB 存储器上。


Data back-up

载入数据

将备份在 USB 存储器上的机器数据、饮品数据等设置数据载入咖啡机。

(可通过 PIN 码保护。)


Load data

载入语言

若可用，可将 USB 存储器上的其他显示语言载入咖啡机。


Load language


固件升级

仅用于维护。


Firmware update

恢复

固件更新后可在 30 天内恢复到上一个版本。


System recovery

5.12 语言

在此设置显示屏语言。
可用的语言名称以英语显示。



6 其他设置

6.1 设置研磨度



挤压危险/受伤危险

- 咖啡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，不得将手伸入研磨机。



设置研磨度更细

- 将研磨度调节过细可导致咖啡研磨器故障。
- > 如需将研磨度调细，用多用工具（Multitool）旋转一圈即可。
- > 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。

- * 启用咖啡输出，等待研磨机运转
- * 当研磨机运转时，用多用工具调整所需研磨度

研磨度 细



研磨度 粗



小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

重要

请遵照“保修”一章 w 起始页 102



多用工具

7 客户保养

7.1 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。
- > 每日使用后，须用牛奶系统冲洗程序对牛奶系统进行清洁。
- > 每周 1 次，在运行结束后进行系统进行。
- > 系统清洁后，须手动清洁牛奶起泡器和蒸汽喷嘴。
- > 必要时更换牛奶软管，至少每 6 个月更换一次。
- > 必要时更换搅拌器软管。
- > 遵守所有卫生提示。
- > 遵照 HACCP 清洁方案。

⚠ 小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9



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 w 起始页
9



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 Schaefer 清洁剂和除钙剂。
-

 小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9



健康危险/化学烧伤及灼伤危险



- 清洁作业期间，输出口中将流出高温的清洁剂。
 - 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，切勿将肢体伸到出口下方。
 - > 在清洁期间，务必用“CleanLock”隔离触控显示器。
 - > 务必确保无人误饮清洁剂。
-

 小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9

7.2 清洁间隔概要

客户保养					
日常	每周	定期	自动	提示信息	
清洁程序					
	x				系统清洁
x					搅拌器冲洗
x					牛奶系统冲洗
除垢					
				x	除垢
手动清洁					
x					清洁操作面板 (CleanLock)
x					清洁粉渣盒
		x			清洁收集桶
	x				清洁水箱
x					清洁滴水盘
x					清洁外壳
		x			手动清洁输出口
				x	冲泡器维护
		x			清洁冲泡器
(x)	x				手动清洁牛奶系统
(x)	x				清洁搅拌器*
		x			清洁咖啡豆槽
		x			清洁粉末桶*



清洁程序
w起始页 70

- 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
- 提示信息 = 显示屏上显示报告后
- (x) = 污染严重时每日进行
- * = 可选 (视配置而定)

7.3 洗碗机适用部件



表中列出的部件可用洗碗机清洁。
表中未列出的部件均不宜用洗碗机清洗。

重要

可用洗碗机清洗的咖啡机部件

粉渣盒

滴水盘

无 SteamJet 的滴水格栅

带 SteamJet 的滴水格栅

不带盖的料桶扩展元件

不带盖的粉末桶

7.4 清洁程序

7.4.1 系统清洁

系统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。

牛奶系统冲洗和搅拌器冲洗是系统清洁的组成部分。
总耗时约 10 分钟。

动画提示
w 咖啡机
w 主菜单
w 客户保养
w 说明



健康危险/化学烧伤及灼伤危险



- 清洁作业期间，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。
 - > 在清洗期间，切勿将肢体伸到出口下方。
 - > 每次清洁前，务必在输出口下方放置容量至少 3 升的收集容器。
 - > 务必确保无人误饮清洁剂。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9



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。

重要

系统清洁

启动

- * 调出客户保养菜单
- * 点击 **清洁程序**
- * 点击 **系统清洁**

出现以下询问：“清洁后是否关机？”

- 按 **是** 确认，在清洁后关闭咖啡机。
- 按 **否** 确认，在清洁后重新启动咖啡机。
- * 选择所需选项
- * 遵从显示屏上的提示



清洁期间，粉渣盒中可能会进入少量冲洗残余的水。这不是错误。

7.4.2 搅拌器冲洗



健康危险/灼伤危险

- 冲洗期间，输出口中将流出高温的冲洗水。
 - > 切勿在冲洗期间接近输出口。



运行开始前和结束后应立刻进行冲洗。

搅拌器冲洗可单独启动。

- * 调出客户保养菜单
- * 点击 **清洁程序**
- * 点击 **搅拌器冲洗**
- * 遵从显示屏上的提示

7.4.3 牛奶系统冲洗



健康危险/灼伤危险

- 冲洗期间，输出口中将流出高温的冲洗水。
 - > 切勿在冲洗期间接近输出口。

牛奶系统冲洗可单独启动。当两次输出牛奶饮品之间间隔较长时，这一功能很有用。

牛奶系统冲洗冲洗牛奶软管和牛奶喷嘴。

- * 调出客户保养菜单
- * 点击 **清洁程序**
- * 点击 **牛奶系统冲洗**
- * 遵从显示屏上的提示

小心

请遵照“安全”一章 w起始页 9

提示

动画提示
w咖啡机
w主菜单
w客户保养
w说明

小心

请遵照“安全”一章 w起始页 9

动画提示
w咖啡机
w主菜单
w客户保养
w说明

w手动清洁牛奶系统 82

7.5 除钙



健康危险/化学烧伤及灼伤危险



- 清洁和除钙作业期间，输出口中将流出高温的清洁剂或除钙剂。
- 高温液体可能刺激皮肤并因发热而产生灼伤危险。
- 不慎接触清洁或除钙剂有可能危害健康。
 - > 在进行除钙前，咖啡机必须完全安装好。
 - > 切勿在清洗或除钙期间接近输出口下方。
 - > 务必确保无人误饮清洁剂或除钙剂。
 - > 请参照除钙剂包装上的产品信息数据。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9



烫伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。
- > 咖啡机过热时，首先启动冷却程序。冷却程序耗时 5-10 分钟。
- > 等待冷却程序结束。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9



- Schaerer 保养用清洁剂适应于相应材料，经过测试。其他除钙剂可能会导致咖啡机受损。
 - > 请勿使用 Schaerer 除钙剂以外的试剂除钙。
- 因使用其他除钙剂而造成的损失不在保修范围内，本公司恕不负责。
-

水硬度、水流量以及是否安装滤水器决定了除钙时间点。该时间点由 Schaerer Coffee Club 计算出。除钙由四个步骤组成。

- 冷却程序（机器过热时）
- 准备
- 除垢
- 冲洗

除钙所需试剂如下：

- 2 瓶 Schaerer 液体除钙剂（每瓶 0.75 升）
 - 1 瓶水（0.75 升）
 - 5 升的收集容器
-



程序进行期间，显示屏逐步显示报告。按启动键开始逐项进行，开始后无法中断。遵从报告提示。

调出除钙程序

- * 调出客户保养菜单
- * 点击 **除钙**
- * 按照显示屏上的报告进行

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102



Gesamtdauer der 除钙
ca. 80 Minuten.
该流程不得中止。

重要

w主菜单
w客户保养
wEntkalkung

7.6 手动清洁

Schaerer 维护程序订购编号
w配件和备件
页 105

7.6.1 清洁操作面板 (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。



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 w起始页 9



- 清洁期间有被划伤或刮伤的危险。
- > 只用湿抹布清洁屏幕。不得使用清洁剂。
- > 清洁时请使用软布。

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

7.6.2 清洁粉渣盒 (粉渣滑道。可选)

* 倒空粉渣盒

将杯台放在粉渣盒上。倒空粉渣盒期间，注意持稳杯台。

- * 用饮用水冲洗粉渣盒
- * 用湿布擦拭干净
- * 待粉渣盒晾干后再次装入



- > 切勿使用蛮力！断裂危险。

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

7.6.3 清洁收集桶

每周取出并清洁收集桶。

收集桶中有少量水并不意味着漏水，而是由于系统限制。

收集桶位于粉渣盒下方。

需要时清洁收集桶。

- * 取出粉渣盒
- * 取出收集桶，并用干净的饮用水彻底清洁
- * 待收集桶晾干后再次装入
- * 装入粉渣盒



7.6.4 清洁水箱

每周用清水进行彻底冲洗水箱。



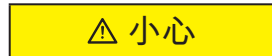
7.6.5 清洁滴水盘



烫伤危险



- 滴水盘中可能存在高温液体。
- 若例如滴水盘在清洁后未正确嵌入位置，则有被高温液体烫伤的危险。
 - > 小心地移动滴水盘。
 - > 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。



请遵照“安全”一章 w 起始页
9

- * 轻轻抬起滴水盘前端外沿并将其取出
- * 取出滴水格栅，并用清洁刷刷干净
- * 彻底清洁滴水盘
- * 用随附的清洁刷彻底清洁 Steamjet 输出口和遮盖
- * 随后用干净的饮用水冲洗滴水盘和滴水格栅
- * 晾干滴水盘和滴水格栅后，将其组装好并装回





装入滴水盘前，滴水盘底部和滴水盘传感器区域必须保持干燥。传感器位于滴水盘的右下方。如果此区域中仍存有水分，则会重新出现“清空滴水盘”的提示消息。

重要

7.6.6 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。
 - > 仅限使用温和的清洁剂。
 - > 勿使用强碱性、含酒精的或脱脂清洁剂。
 - > 清洁时请使用软布。

- * 按开关关闭咖啡机
- * 等待机器冷却
- * 咖啡机冷却后，用湿布清洁其外壳
- * 用细羊毛料布将机壳擦干

重要

请遵照“保修”一章
w起始页 102

提示

使用碱性清洁剂，溶剂例如丙酮，碳，四氯化碳，颜色稀释剂或者> 5%的酒精合成物，氨，苯，甘油，混合二甲苯，研磨剂时出现耐久性问题，去脂清洗剂 and 用于玻璃的腐蚀性喷剂同样不合适

7.6.7 手动清洁输出口

定期用湿布清洁输出口并用适配的刷子清洁输出口开口处。

7.6.8 清洁冲泡单元



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。
- 取出冲泡单元时有挤伤危险。
 - > 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。
 - > 拿住冲泡单元并小心地将其取出。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

冲泡单元可根据需求清洁。

- * 按住开关键，直至咖啡机打开
- * 拔下电源插头
- * 将杯台推入粉渣盒
- * 取出粉渣盒
- * 取出收集桶
- * 取出滴水盘

此时可取出冲泡单元。



烫伤危险



- 关机后短时间内，冲泡单元温度尚高。
 - > 清洁咖啡机前应待其冷却。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9



- 冲泡单元可能滑落。
 - > 务必抓住冲泡单元。
 - > 切勿使用蛮力！断裂危险。

重要

请遵照“保修”一章 w 起始页 102

- * 一只手抓住冲泡单元底部的底盘，解开锁止门并拿住（图 1）
- * 缓慢地将冲泡单元完全向下移动，翻转并向前拉出
- * 取出冲泡单元并持稳

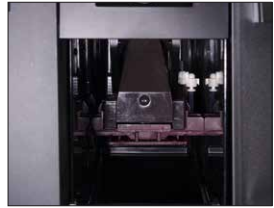


图 1

使用配件中的多用工具（Multitool）。

- * 将冲泡单元顶部的螺纹沿逆时针转动（图 2），直至刮擦器位于前部位置
 - * 向外拉并向下按弹簧
- 由此解开插入滑块的锁定。



图 2

- * 将插入滑块 [1] 向上翻转
- * 使用活水或布清洁冲泡滤网
- * 使用刷子将咖啡渣刷下
- * 使用流动的水冲洗冲泡单元



图 3



可能的损伤

- 清洁剂或洗碗机有可能导致冲泡单元损坏
 - > 清洁冲泡单元时只能用水。
 - > 请勿在洗碗机中清洁冲泡单元。

* 用布擦干冲泡单元

待彻底干燥后再安装到咖啡机中。

除去底盘中残余的咖啡渣。

* 向前方掏出咖啡渣并擦净，或用吸尘器吸掉

* 将弹簧挂到插入滑块上（图 4）

注意导轨。

重新装上晾干的冲泡单元。

顺时针旋转冲泡单元头部上的

螺纹（图 2），直至刮擦器

完全嵌合。

* 按住锁止门并将冲泡单元底盘向后重新插入背板

* 垂直向上推冲泡单元，直至锁止

* 装入粉渣盒

* 装入滴水盘

重要

请遵照“保修”一章
w 起始页 102



图 4



筛



若冲泡单元安装时受到阻力：

- > 用多用工具将冲泡单元顶部的螺纹略往左或右拧动，直至冲泡单元滑入导轨中。
- > 切勿使用蛮力！断裂危险。

重要

请遵照“保修”一章
w 起始页 102

7.6.9 手动清洁牛奶系统



烫伤危险

- 若不慎打开饮品输出，有着受伤的危险。
 - > 清洁咖啡机前务必关机。
 - > 拔下电源插头。

- * 进行牛奶系统清洁
- * 取下输出口前的盖子
- * 用喷嘴去掉牛奶发泡器
- * ▶ 将粉末槽及机器部件在流动的热水下清洁
- * 咖啡机冷却后，用湿布清洁其外壳
- * 用随附的清洁刷彻底清洁 Steamjet 输出口和遮盖



健康危险

- Schaerer 牛奶系统清洁剂若不慎进入眼睛，将造成眼部严重受伤。
 - > 确保牛奶系统清洁剂远离人或动物眼睛。

- * 将 5 ml Schaerer 专用清洁剂与 0.5 升温热的饮用水混合
- * 将所有部件，包括清洁刷投入制备好的清洁溶剂中
清洁溶剂须没过所有部件。
- * 5 小时后，用刷子彻底清洁所有部件
- * 所有部件用清洁的饮用水彻底冲洗干净



健康危险/卫生

- > 需要时可拆下输出口上的装饰条并清洁。

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

动画提示
w 咖啡机
w 主菜单 w 客户保养
w 说明



小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9

小心

请遵照“安全”一章 w 起始页 9



烫伤危险/灼伤危险

- 不带牛奶起泡器的蒸汽喷嘴可喷出热蒸汽。
- > 安装蒸汽喷嘴时切勿不带牛奶起泡器。



小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9

- * 将牛奶起泡器组装好
- 组装时，部件润湿即可，切勿用油脂润滑。
- * 组装部件并压紧
- * 重新将牛奶起泡器装入输出口



清洁牛奶软管

- * 将牛奶软管通到其他部件的一端插入清洁剂中
 - * 将软管的其余部分纵向浸入清洁剂中
- 这样可防止气泡
留在牛奶软管中。
清洁溶剂须没过所有部件。

介绍“牛奶软管清洁”w 说明
页码 39

7.6.10 清洁搅拌器

根据使用的粉末决定清洁的频率。

- * 进行搅拌器清洁
- * 打开门
- * 抓着搅拌器杯把手，将其向前拔下
- * 轻轻抬起搅拌器杯，以便排干其中的剩余水分
- * 将搅拌器软管从搅拌杯到输出口连根拔起，从导轨中取出

此时可以看到搅拌器的叶片。

- * 用布擦干叶片
- * 搅拌杯由两部分组成，将其拆开
- * 使用流动的温水清洁两个混合杯部件以及软管
- * 彻底晾干所有部件

组装时所有开口必须指向同一方向。

- * 将搅拌器软管通过导轨装入输出口
- * 重新装入搅拌杯，直到其嵌合
- * 将搅拌器软管插到搅拌杯上

动画提示
w 咖啡机
w 主菜单
w 客户保养
w 说明



烫伤危险

- 若搅拌器软管未插牢，可能导致热水或热粉末冲泡饮品漏出。
- > 将搅拌器软管插紧在搅拌杯上。

 小心

请遵照“安全”一章 w 起始页
9

7.6.11 清洁咖啡豆桶

需要时可拆下内置咖啡豆桶并定期清洁。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。

⚠ 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。
- > 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

- * 短按开关键（约 1 秒）

咖啡机关闭。

- * 拔下电源插头
- * 咖啡机冷却后，用湿布清洁其外壳
- * 用随附的清洁刷彻底清洁 Steamjet 输出口和遮盖
- * 彻底晾干咖啡豆桶
- * 重新填充咖啡豆桶并用盖子盖好

咖啡豆桶扩展 (可选)

- * 解开扩展元件锁定
- * 将插入滑块向上翻转
- * 用湿布彻底擦拭粉末桶
- * 重新装上并锁定咖啡豆桶

7.6.12 清洁粉末桶

需要时可拆下内置咖啡豆桶并定期清洁。推荐：每月。

根据使用的粉末决定清洁的频率。



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。

⚠ 小心

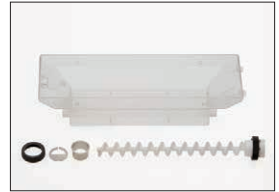
- * 短按开关键 (约 1 秒)

咖啡机关闭。

- * 拔下电源插头
- * 向外拉粉末桶的保险并拆下
- * 取下粉末桶盖子，将其倒空并用湿布进行清洁
- * 拧下前后的锁紧螺母
- * 拔出分份器螺杆并拆下输出口帽
- * 用湿布擦拭蒸汽出口



- * 用随附的清洁刷彻底清洁 Steamjet 输出口和遮盖
- * 待彻底干燥粉末桶和单独部件
- * 重新组装分份器螺杆并装入粉末桶，然后拧上锁紧螺栓



分份器单个部件。分份器螺杆



务必注意滴水盘嵌合正确。

重要

- * 填充粉末桶并盖上盖子
- * 关上手动添加口盖

牛奶温度显示 (可选)

- * 解开扩展元件锁定
- * 将插入滑块向上翻转
- * 用湿布彻底擦拭粉末桶
- * 重新装上并锁定咖啡豆桶

8 HACCP 导出

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。

如果按照规定安装、维护、保养并清洁 Schaerer 咖啡机，则既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，那么制作的牛奶饮料有可能存在食品卫生危害。

请注意以下几点，以确保符合 HACCP 清洁理念：


每天对牛奶系统进行消毒

- 请遵守有关牛奶系统的清洁规定。这样可以确保系统开始运行时不含细菌。



通过信息区可以调出上一次清洁作业的日志。



通过 USB 项  可导出 HACCP 记录。

„食品卫生规定 1997.08.05“

请使用 HACCP 清洁方案卡监控定期清洁。

HACCP-导出
w 页 65

请您仅使用 Schaerer 许可的清洁剂。

注意章节 客户保养
w 起始页 67

技巧

运行开始时务必使用已打开的冷藏新鲜盒装牛奶

- 通常原包装的高温消毒牛奶不含有害细菌。开始运行时请务必使用新的、冷藏过的盒装牛奶。
- 打开牛奶包装时，注意必须保持绝对干净！双手或者工具不干净可能会在打开包装时带入细菌。

保持牛奶冷却！

- 务必准备好已冷藏过的新盒装牛奶。
- 若使用的牛奶未经冷却，则必须尽快用完。必要时可将牛奶重新冷却。
- 如果牛奶的消耗较慢，那么即使牛奶已冷藏过，在运行期间也必须继续冷却。

建议：

使用 1.5% 脂肪含量牛奶。

运行开始时牛奶应该 6–8 °C。

根据设置 1 l 牛奶制作 20 份卡布奇诺。

Schaerer 提供不同的冷却可能（例如 Schaerer 旁置冷却器或者 Schaerer 牛奶冷却器）。

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsysteem manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit PlugItClean 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				Unterschrift
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

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

9 滤水器和除钙

此咖啡机是一个专业的商用咖啡机，需要定期进行维护和除钙。

维护时间根据使用时间而定并且会通过显示屏提示。Schaerer 服务人员进行维护时同时进行冲泡系统除钙。

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。

9.1 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。列出下列维护级别：

- 除钙可由操作者/用户自行进行。
- 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。

服务-维修报告
w 报告和指示
页 92

除钙
w 软件 w 客户保养 w 除钙
页 73

服务-维修报告
w 报告和指示
页 92

9.2 Schaerer 服务

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。

Schaerer AG
Allmendweg 8
P.O. Box 336
4528 Zuchwil
Switzerland

瑞士的服务机构：

电话：+41 848 88 00 66

电子邮件：kundendienst.schweiz@schaerer.com

Schaerer 公司售后部门：

电话：+49 7336 9525 0

电子邮件：info@schaerer-gmbh.de


重要！

如需了解更多维护工作，请联系 Schaerer 客服。电话号码位于咖啡机的地址标签以及送货单上。

10 报告和提示

10.1 操作报告

添加咖啡豆

- * 添充咖啡豆桶（根据显示）
- * 检查：
 - 咖啡豆无法滑入。
- * 用大勺搅拌然后使用  确认
- * 进行“咖啡豆清空报告校准”

校准咖啡豆倒空报告

w 页 61

打开闭塞阀

- * 打开水截止阀并确认

清空粉渣盒

- * 倒空粉渣盒

粉渣盒缺失

- * 再次装入粉渣盒

更换水过滤器

- * 更换过滤器

注意滤水器的使用说明书！

- * 需要时联系 Schaerer 服务

联系 Schaerer 服务处

显示故障数字

w 错误报告及故障

维护报告

显示屏上显示维护报告后。

- * 联系 Schaerer 服务处

维护报告是提示。多数情况下，咖啡机可继续工作。

10.2 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 服务处电话。

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。

Schaerer Coffee Club 配有一个诊断程序。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

故障编号	故障说明	处理提示
6	清洁冲泡单元 清洁冲泡单元	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机 * 清洁冲泡器 w客户保养 w清洁冲泡单元，页 79
88	煮沸器： 温度过高	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭咖啡机，冷却，并重新打开 若错误未排除 * 关闭咖啡机 * 联系 Schaerer 服务处
89	煮沸器： 加热时间故障	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭并重新打开咖啡机 * 若错误未排除
161	滤水器： 冲泡水	下列各步骤之间，关闭并重新打开咖啡机。若错误未排除。 <ul style="list-style-type: none"> * 清洁冲泡器 w客户保养 w清洁冲泡单元，页 79 <ul style="list-style-type: none"> * 设置研磨度更粗 w其他设置 w设置研磨度，页 66 <ul style="list-style-type: none"> * 将品质调低 w设置 w配方，页 44 <ul style="list-style-type: none"> * 若错误未排除
162	滤水器： = 每周清洁	下列各步骤之间，关闭并重新打开咖啡机。若错误未排除。 <ul style="list-style-type: none"> * 清洁冲泡器 w客户保养 w清洁冲泡单元，页 79 <ul style="list-style-type: none"> * 若错误未排除

故障编号	故障说明	处理提示
163	滤水器： 预热冲洗	下列各步骤之间，关闭并重新打开咖啡机。若错误未排除。 * 清洁冲泡器 w客户保养 w清洁冲泡单元，页 79 * 若错误未排除
186	蒸汽煮水器： 水平	输出被暂时锁止。 * 检查渣盒是否正确安装 * 关闭并重新打开咖啡机
188	加热器错误； 蒸汽煮水气温度 过高	* 拔下电源插头 * 联系 Schaerer 服务处
189	蒸汽煮水器： 加热时间故障	* 关闭并重新打开咖啡机 * 若错误未排除 w保养 w手动清洁牛奶系统，页 82
9083	冷库温度在结霜 范围内	* 检查咖啡机是否受损
9516 9517	右侧研磨机阻塞 左侧研磨机阻塞 	* 关闭咖啡机 * 拔下电源插头 * 打开咖啡豆桶盖 * 倒空咖啡豆桶 * 研磨器板仅限用桶专用的多用工具沿顺时针方向拧转（将两个销钉插入研磨器上相应的凹陷处，见图） * 倒空咖啡豆桶 * 重新盖上咖啡豆桶盖子 * 开启咖啡机 w客户保养 w清洁冲泡单元，页 85 频繁出现问题时： * 将研磨度调大一个等级 w其他设置 w设置研磨度，页 66



10.3 无报告的故障

故障形成	处理提示						
<ul style="list-style-type: none"> • 无热水流出；渣盒中有水 	<ul style="list-style-type: none"> * 清洁咖啡豆桶 * 拨打 Schaerer 服务电话 (可输出咖啡) 						
<ul style="list-style-type: none"> • 无巧克力流出；渣盒中有水 	<ul style="list-style-type: none"> * 不再使用巧克力分配 * 拨打 Schaerer 服务电话 (可输出咖啡) 						
<ul style="list-style-type: none"> • 巧克力给料螺杆阻塞，只能用水分配巧克力 	<ul style="list-style-type: none"> * 清洁咖啡豆桶 <p>w客户保养 w清洁粉末桶，页 86</p> <ul style="list-style-type: none"> * 清空粉末 * 用手转动螺杆，直到所有粉末都清空 * 必要时用水冲洗 * 彻底晾干所有部件 						
<ul style="list-style-type: none"> • 左侧/右侧咖啡分配不同 	<ul style="list-style-type: none"> * 清洁咖啡豆桶 <p>w保养 w手动清洁牛奶系统，页码 82</p>						
<ul style="list-style-type: none"> • 尽管容器中有牛奶，但无法分配奶泡/牛奶 	<ul style="list-style-type: none"> * 检查牛奶软管是否弯折或受到挤压 * 检测是否能保证进水 * 正确放置牛奶软管 * 清洁咖啡豆桶 * 添加牛奶 * 检测是否能保证进水 						
<ul style="list-style-type: none"> • 奶泡不正常 	<table border="0"> <tr> <td>颜色</td> <td>牛奶温度</td> </tr> <tr> <td>• 绿色 (标准)</td> <td>常温牛奶 (16 至最高 22 °C)</td> </tr> <tr> <td>• 橙色 (配件)</td> <td>冷牛奶 (最高 10 °C)</td> </tr> </table> <p>若错误未排除</p> <ul style="list-style-type: none"> * 使用配件中的多用工具 (Multitool) 	颜色	牛奶温度	• 绿色 (标准)	常温牛奶 (16 至最高 22 °C)	• 橙色 (配件)	冷牛奶 (最高 10 °C)
颜色	牛奶温度						
• 绿色 (标准)	常温牛奶 (16 至最高 22 °C)						
• 橙色 (配件)	冷牛奶 (最高 10 °C)						

故障形成	处理提示
<ul style="list-style-type: none"> • 奶沫输出剧烈喷溅 • 牛奶太热 	<ul style="list-style-type: none"> * 检查牛奶系统是否清洁 * 清洁牛奶系统 <p>w保养 w手动清洁牛奶系统，页 82</p> <ul style="list-style-type: none"> * 请检查，牛奶是否足够冷却
<ul style="list-style-type: none"> • 粉末冲泡饮品不输出 	<ul style="list-style-type: none"> * 清洁搅拌杯 * 软管是否折弯？ * 经常进行清洁和冲洗，必要时每天进行 <p>w客户保养 w清洁间隔概览，页 69 w客户保养 w手动清洁牛奶系统，页 82</p> <ul style="list-style-type: none"> * 设置较少粉末 * 设置较多水
<ul style="list-style-type: none"> • 泵一直运行，渣盒中有水 	<ul style="list-style-type: none"> * 关闭并重新打开咖啡机 * 若错误未排除

11 安全及保修

11.1 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。
 - > 请勿在露天使用咖啡机。
 - > 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。

咖啡输出

- 异物可能损坏咖啡磨。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
w 起始页 102

使用及安装条件
w 页起 14

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程序。

系统清洁
w清洁程序
页 70

11.2 指令

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

本设备满足 MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMV
Richtlinie 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EG (EC)
等指令要求。

上述制造商兹此声明，本机器符合所列指令的所有相
关规定。如果未经我方许可擅自改动本设备，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。

EU 以外的国家适用各国家规定。

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。

我们确保和保证按照规定 (EG) Nr. 1935/2004 的可
追溯性以及按照规定 (EG) Nr. 2023/2006 的优良制
造标准的制造。



废物处理请联系 Schaefer 客
服。

地址
w 页 91

11.3 用户责任

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。受过培训的人员保证遵守保养措施，并随时解决使用时出现的问题。

运营方必须确保电气设备和生产设备处于正常的状态（例如按照 DGUV 规定 3）。为确保咖啡机的运行安全经常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服务合作机构完成。

系统清洁仅允许用 Schaerer 规定的用于咖啡机（药片）和用于牛奶系统（液体清洁剂）的专门清洁剂进行。

要注意制造商对于维护循环和维护频度的信息（w 维护）。

Schaerer 专用清洁剂
w 配件和备件
页 105

11.4 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。

重要

使用及安装条件
w 页起 14

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。

不提供保修的项目：

- 所有部件都有自然磨损。还包括密封件，搅拌器和煮水单元。
- 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。
- 对于买家或者第三方的不当的和未经我们同意而进行的安装或者调试作业的后果。
- 对于由于不合适或者不当的使用产生的缺陷。

维修
w 页 90

附件：技术数据

咖啡机技术数据

外尺寸	宽 325 mm 纵深 570 mm 包括显示器在内的高度/ 咖啡豆槽的标准高度为 501 mm 含加高咖啡豆槽的高度为 556 mm
咖啡豆槽	约 550 g；带可选的扩展单元共约 1,100 g ⁽¹⁾
粉末桶	约 450 g；带可选的扩展单元共约 1,250 g ⁽²⁾
空机重量	24-28 公斤（视配置而定）
滤水器	客户方面，与主水阀和过滤器的 3/8" 软管连接， 过滤器网眼 0.08mm。 2 l/min 时至少 0.2 MPa (2 bar) 的流压。最大 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	如果饮用水中所含的碳酸盐硬度超过了 5°dKH， 则须安装 Schaeerer 滤水器，否则会因为钙化而 对咖啡机造成损坏。
牛奶温度显示（可选）	软管至少 DN 19，最小落差 2 cm/m
滤水器	约 4.5 l
在下述海平面高度条件下 使用	< 2000 m
额定功率	1.7–2.3 kW
供电电压	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
背景颜色	LED 等级 1
防护等级	IP X0
防护等级	
持续声辐射压水标 (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽³⁾

保留技术更改权。

⁽¹⁾ 加注量取决于咖啡豆大小。

⁽²⁾ 仅有可选粉末桶。加注量取决于咖啡豆大小。

⁽³⁾ 无论是哪种运行模式，操作人员工作场所的 A 加权声压级 L_{pa}（慢）和 L_{pa}（脉冲）都低于 70 dB(A)。

环境温度	+5 °C 至 +35 °C (冰冻时移去水系统)。
最大湿度	80 % 相对空气湿度无露点。 请勿在露天使用此设备。
安装面/溅水	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。 不许用射流清洁设备。安装设备时，需采取防溅水的保护措施。设备不允许放置在用水管、蒸汽设备、蒸汽清洁器或者类似物产品进行喷洗或清洗的表面上。
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。安放面高度距地板上边缘至少 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。
过滤器有效范围 (滤水器)	见售货设备使用说明书。

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。现场的电气设备必须根据最新 IEC 364 (DIN VDE 0100) 完成连接。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。电网连接线不许放在发热部件上。本设备电网连接线损坏时必须由服务人员或者由专业人员更换，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)

附件：配件及备件

附件：配件及备件

数量	单位	名称	配置
咖啡输出口/牛奶输出口/巧克力输出口/移奶枪			
1	件	烈酒咖啡	概述
1	件	烈酒咖啡	概述
1	件	巧克力搅拌器输出口 (软管)	粉末桶
1	件	加注牛奶软管	Milk Smart
1	件	O 形环 (基本蒸汽出口)	基本蒸汽 (选配)
1	件	移奶枪	Milk Smart
1	件	移奶枪清洁刷	Milk Smart
咖啡输出			
1	件	粉渣盒	概述
普通配件/工具			
1	米	牛奶软管	Milk Smart
1	件	牛奶接口	Milk Smart
1	件	Plug & Clean 软管转接器	Milk Smart
1	件	绿色起泡器抽吸仓	Milk Smart
1	件	橙色起泡器抽吸仓	Milk Smart
1	件	抽吸腔连接	
1	件	O 型环 (阻尼活塞)	概述
1	件	多用工具	概述
清洁咖啡豆桶			
1	件	咖啡豆料斗盖	概述
1	件	粉末桶盖板	Choc (巧克力)
1	件	不带盖的粉末桶	概述
清洁滴水盘			
1	件	带 SteamJet 的滴水格栅	SteamJet
水桶			
1	件	水桶	概述
1	件	清洁水箱	概述
1	件	O 型环 (水箱)	概述
水垢过滤器/滤水器			
1	件	滤水器 (整个组件)	固定水
1	件	滤水器替换滤罐	固定水

数量	单位	名称	配置
1	件	替换滤芯适配接头 200	水桶
1	包	替换滤芯 200 4 件套	水桶
其他说明			
1	件	文件： Schaerer Coffee Club	概述
Schaerer 客户保养程序			
1	瓶	Schaerer 牛奶泡专用清洁剂	概述
1	包	专用清洁药片 (100 块)	概述
2	瓶	Calcpure 750 ml	概述
1	件	清洁刷 管	概述
1	件	清洁刷 2.5	概述
1	Tube	Schaerer “密封圈润滑脂” 润滑剂二硫化钼	概述