

Schaerer コーヒーソウル

取扱説明書

1.5 / 04.2023



取扱説明書原文の翻訳版 1.5-ja 文書番号:3370020707

発行者情報

出版者

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3, CH-4528 Zuchwil

版

第1.5版 | 2023年3月発行

ソフトウェア 4.22.4

コンセプトおよび編集

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3, CH-4528 Zuchwil

Copyright © Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3, 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留保します。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。

目次

1	安全	È	
	1.1	記号とマーク	
	1.2	適切な用途	8
	13		ç
	14	使用会社の義務	ç
	1.1		
	1.5	ス 留	
_	1.0		
2	テク	フーフルデータ	15
	2.1	飲み物の種類と性能	
	2.2	マシンデータ	
	2.3	設置場所での電源接続	17
	2.4	水接続值	
	2.5	周囲条件	
	2.6	定格銘板	
	2.7	EC適合宣言	
		2.7.1 製造者住所	19
		2.7.2 適用規格	20
3	製品	品の説明	21
	3.1	コーヒーマシンの概要	21
	3.2	ユーザーインターフェースの概要	
	3.3	操作エレメント	
		3.3.1 概要	23
		3.3.2 手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー	24
		3.3.3 コーヒー豆およびパウダーホッパー	
		3.3.4 パウダーシステム、またはトッピングシステムのミキサーカップ(オプション)	
		3.3.5 外部熱湯およびスチーム注出	
		3.3.6 追加のコーヒー豆およびパウダーホッパー (オプション)	
		3.3.7 Cup & Cool / カップウォーマー	27
		3.3.8 Flavour Point (シロップモジュール)	
		3.3.9 冷却ユニット	
		3.3.10 カウンター下冷却ユニット	
		3.3.11 下付け冷却ユニット	
	3.4	接続部とインターフェース	
	3.5	オプション	
	3.6	周辺機器	
		3.6.1 Flavour Point	
		3.6.2 個別冷却ユニット 右/左	
		3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット	
		3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC)	37 38
		3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC) 3.6.5 カップ ウォーマー	37 38 38
		 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC) 3.6.5 カップ ウォーマー 3.6.6 Cup & Cool 	
		 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC) 3.6.5 カップ ウォーマー 3.6.6 Cup & Cool 3.6.7 下付け冷却ユニット 	37 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38
	3.7	 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC) 3.6.5 カップ ウォーマー 3.6.6 Cup & Cool 3.6.7 下付け冷却ユニット 梱包内容とアクセサリ 	
Л	3.7 ₩ (. +	 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC)	
4	3.7 取付	 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット 3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC)	37 38 38 38 38 38 40 40 40 40
4	3.7 取付 4.1	 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット	37 38 38 38 38 38 40 40 40 41 41 41 41
4	3.7 取付 4.1 4.2	 3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット	37 38 38 38 38 38 38 40 40 40 40 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41

1.5 - ja

3

		4.2.2	アクセサリの開梱	. 41
	4.3	設置		42
	4.4	コーヒ	ーマシンの設置	42
		4.4.1	電源の接続	.42
		442		44
	45	周辺機	器を接続します	45
	1.0	451	周辺爆器を電源に接続する	45
		4.5.2		.45
		4.5.2	型目接続(CARATA)の確立	.43
		4.5.5	〒2002年7月00~	.47
		4.5.4	ミルノノスノムで夜祝りる	.47
	46	4.J.J	「Travour Form 中日 OC (ノロック ビノュール) の扱約 (パククコク)	. 50
_	4.0	717	ノレイガイトはとコミックコニング	. 51
5	操作.			53
	5.1	オペレ	ーターモード	. 53
	5.2	ユーザ	ーインターフェース	. 56
	5.3	サービ	スメニュー	.65
		5.3.1	[サービスメニュー]フィールド	. 65
		5.3.2	概要	.65
		5.3.3	プロフィール [ログイン/ログアウト]	.66
		5.3.4	機能範囲	.69
	5.4	コント	ロールパネルを開き、そして閉じる	. 73
		5.4.1	コントロールパネルを開く	.73
		5.4.2	コントロールパネルを閉じます	.73
	5.5	スイッ	チを入れます	. 74
		5.5.1	コーヒーマシンをオンにする	. 74
		5.5.2	個別冷却ユニットをオンにする(オプション)	. 74
		5.5.3	Cup & Cool / カップウォーマーの起動 (オプション)	75
		5.5.4	下付け冷却ユニットをオンにする(オプション)	.75
		5.5.5	カウンター下冷却ユニットをオンにする(オプション)	.76
		5.5.6	Flavour Point (シロップモジュール) をオンにする (オプション)	. 77
	5.6	充填と	接続	.77
		5.6.1	コーヒー豆ホッパーの充填	.77
		5.6.2	水を補充する	. 78
		5.6.3	パウダーホッパーの充填	. 79
		5.6.4	ミルクシステムを充填します	. 79
		5.6.5	Flavour Point (シロップモジュール) を充填し、接続する	. 81
	5.7	飲料注	出口およびコーヒーカップの配置	.82
	5.8	飲み物	の選択	. 82
		5.8.1	作動モードの機能	. 82
		5.8.2	飲料の選択	. 83
		5.8.3	飲料の変更	. 85
		5.8.4	飲料の注出	. 85
	5.9	手動投	λ	. 88
	5.10	空にす	నె	. 88
		5.10.1	カス受けを空にする	.88
		5.10.2	外部廃水タンクを空にする	.89
	5.11	スイッ	チを切る	. 90
		5.11.1	コーヒーマシンをスタンバイモードに切り替える	.90
		5.11.2	長時間にわたる使用停止 (1 週間以上)	. 91
		5.11.3	周辺機器の電源を切る	. 91

6	プロ	1グラミング	
	6.1	ナビゲーション要素	
	6.2	USBインターフェース	
	6.3	プロフィールと承認	
		6.3.1 管理担当者プロフィール	
		6.3.2 会計担当者プロフィール	
		6.3.3 設備管理人プロフィール	
		6.3.4 品質管理マネージャーのプロフィール	
		6.3.5 マシン担当者プロフィール	
		6.3.6 プロフィール認証の概要	100
	6.4	マシン設定	101
		6.4.1 設定 「システム」	
		6.4.2 設定 「サービス」	
		6.4.3 設定 「構成」	
		6.4.4 設定 「情報」	
		6.4.5 変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む	
7	クリ	リーニング	
	7.1	クリーニング規則および条件	
		7.1.1 洗剤	
		7.1.2 HACCP洗浄コンセプト	
		7.1.3 クリーニングレベル	
	7.2	クリーニング間隔	
	7.3	自動クリーニング	
		7.3.1 自動スイッチオン/オフのすすぎ	
		7.3.2 設定済みのすすぎ	
	7.4	ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム	127
		7.4.1 必要となる道具	
		7.4.2 ディスプレイガイドによるクリーニングの開始	
		7.4.3 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)	134
	7.5	手作業でのクリーニング	
		7.5.1 カス受けを洗浄します	
		7.5.2 抽出チャンバーのクリーニング	136
		7.5.3 雫受けとドリップグリッドを清掃します	
		7.5.4 ミルクコンテナを洗浄する (オプション)	137
		7.5.5 冷却ユニットを洗浄する (オプション)	138
		7.5.6 タッチスクリーンのクリーニング	
		7.5.7 スチームノズルの洗浄 (オプション)	139
		7.5.8 外部の飲料水タンクのクリーニング	139
		7.5.9 外部廃水タンクのクリーニング	140
		7.5.10 周辺機器の洗浄 (オプション)	140
		7.5.11 コーヒー豆ホッパーの洗浄	140
		7.5.12 下部 飲料注出口の洗浄	141
		7.5.13 パウダーホッパーの洗浄 (オプション)	141
		7.5.14 冷却ユニットを水に浸し洗浄する	143
		7.5.15 外側のクリーニング	143
8	メン	·テナンス	
	8.1	メンテナンス作業	145
		8.1.1 メンテナンス間隔	145
		8.1.2 外部水フィルター (オプション)	145
	8.2	カルキ抜き	

目次		

		8.2.1	カルキ抜き	146
		8.2.2	「カルキ抜き」ページ	147
		8.2.3	カルキ抜きを行う	147
		8.2.4	必要となるカルキ抜き資材	152
		8.2.5	カルキ抜きカートリッジの廃棄処分	152
9	障害	の除去		153
	9.1	障害表	示	153
		9.1.1	機能ランプ	153
		9.1.2	ディスプレイ上のメッセージ	153
	9.2	ディス	プレイメッセージを伴う障害	154
		9.2.1	ディスプレイメッセージ 「注意事項」	155
		9.2.2	ディスプレイメッセージ「エラー」	155
		9.2.3	ディスプレイメッセージ「障害」	156
	9.3	ディス	プレイメッセージのない障害	160
10	解体	と廃棄.		163
	10.1	アンイ	ンストール	163
	10.2	廃棄		163

1.5 - ja

04.2023

1 安全

1.1 記号とマーク

安全に関する注意事項

危険

死亡事故や重傷を負うおそれのある非常に危険な状況を示しています。 危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。

	警告
	重傷を負う可能性がある一般的に危険な状況。
	危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。
	注意
	軽傷を負う可能性のある一般的に危険な状況。
	危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。
	注記
	コーヒーマシンへの物的損傷につながるおそれのある状況を示しています。
	危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。
使用される警	告記号
危険や指示に	関するシンボルは、取扱説明書にもマシン本体にも使用されています。

記号	危険のタイプ	記号	危険のタイプ
	高温液体に対する警告		高温表面に対する警告
	高温蒸気に対する警告	4	危険な電圧に対する警告
	有害物質に対する警告		手指の怪我に対する警告
使用される禁	止記号		
記号	意味	記号	意味
	文書をよくお読みください!		保護手袋を着用してください!
	保護メガネを着用してください!		手を洗ってください!



マーク	意味	マーク	意味
•	順不同で掲載	\checkmark	アクションステップの結果
(1)	キャプション、図内のアイテム番号	[ボタン]	表示および操作要素
1.	詳細な手順説明	「メ ニュー」	画面上のメニュー

1.2 適切な用途

コーヒーマシン ソウル 10/12 (SOUL) は、様々な種類および組み合わせのコーヒードリンク、温水、ミルクドリ ンク、パウダードリンク (トッピング、チョコレート) およびフレーバー (シロップ) を、コーヒーカップ、マグ カップまたはピッチャーに注出するための装置です。

このマシンは、ホテル業界、飲食業界、または同様の場所での商用利用を目的としています。マシンはセルフ サービスの場所に設置し、監視なしで操作できます。このマシンは、店舗、オフィス、または同様の作業環境、 ホテル、モーテル、ペンションで使用でき、専門家ではない方やお客様でも操作することが可能です。

このマシンは、8歳以上の子供や、身体的、感覚的または精神的能力が低下した人、または経験や知識が不足している人でも使用できますが、その場合、監督するか、またはマシンの安全な使用を指導し、その結果生じる危険を理解させる必要があります。子供たちがマシンで遊ばないようにしてください。クリーニングとユーザーによるメンテナンスは、監督なしに子供に行わせることはできません。クリーニングとユーザーメンテナンスは、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行うことができます。



マシンの使用には、Schaerer AGの「一般利用規約」およびこれらの操作手順も適用されます。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。

1.3 予見可能な誤使用



誤用による危険!

警告

コーヒーマシンの目的以外の使用やその他の使用は、誤用とみなされ、危険な状況につながる可能 性があります。

コーヒーマシンを不適切に取り扱うことで、怪我につながるおそれがあります。

- ▶ 使用前には取扱説明書にしっかりと目を通してください。
- ▶ コーヒーマシンのサービスエリアへのアクセスは、資格のあるサービス技術者にのみ許可されています。
- ▶ クリーニングとユーザーメンテナンスは、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行うことができます。
- ▶ セルフサービスモードやサービス付きモードでは、訓練を受けた担当者がコーヒーマシンを監督し、ユーザーの質問に応じたり、手入れ方法の遵守を確実なものにしてください。
- ▶ 十分に冷やしたミルクのみを使用してください。
- ▶ コーヒーマシンの安全装置は絶対に交換しないでください。
- ▶ コーヒーマシンは、正常に機能し、損傷していない場合にのみ使用してください。
- ▶ コーヒー豆ホッパーにはコーヒー豆のみを入れてください。
- ▶ パウダーケースにはマシン用パウダーのみを充填してください。
- ミルクコンテナにはミルクのみを入れてください。
- ▶ 手動挿入口には挽かれたコーヒー (クリーニング中はクリーニングタブレット)のみを入れてください。

1.4 使用会社の義務

マシンの使用会社は、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安全 装置の定期的なメンテナンスおよび点検を行う義務があるものとします。欠陥については、30日以内に書面で シェーラー社にクレームとして報告すること!後から欠陥が見つかった場合には、この期間が取付けから12ヵ月 以内(作業レポート、納入記録)となるものの、遅くてもツッフヴィルの工場から発送されてから18ヵ月以内と します。安全バルブ、安全サーモスタット、ボイラーなどの安全性に関わるパーツに損傷や欠陥がある場合は、 これらのコンポーネントを交換してください。安全関連のコンポーネントは絶対に修理しないでください。



メンテナンス間隔の詳細については、"メンテナンス"の章を参照してください。

1.5 残留リスク

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。ただし、怪我や健康被害を防止するための以下の注意 事項に従った場合にのみ、安全装置の効果が発揮されます。



この安全に関する注意事項は、シェーラー社にお問い合わせいただくか、またはMediaPoolのポー タル<Schaerer Coffee Link> (https://login.coffeelink.schaerer.com/) から直接ダウンロードしてくだ さい。

感電の危険



感電による生命の危険!

電気機器を不適切に取り扱うと、感電のおそれがあります。生命への危険があります。 ▶ 電気機器での作業は、必ず電気の専門家のみが行う必要があります。

- ▶ 機器を保護回路に接続します。(推奨:残留電流回路ブレーカーを介して接続を配線します。)
- ▶ 該当の低電圧指針および/または各国、または現地の安全規則および規定に注意してください。
- ▶ 必ず規定通りアース接続を行い、感電防止のために固定してください。
- ▶ 本機の定格銘板の仕様に対応した電圧であることを確認してください。
- ▶ 電圧の流れているパーツには絶対に触らないでください。
- ▶ メンテナンス作業を実行する前には、必ずメインスイッチを切るかマシンを電源から外してください。
- ▶ 本機のすべての極が主電源から切断できることを確認してください。切断された接続は、機器の場所から常に見える必要があり、ロックによって切断を確保する必要があります。
- ▶ 接続ケーブル交換は必ず資格を有するサービス技術者に依頼してください。

洗剤による危険



洗剤使用の前には、洗剤のパッケージの情報に注意深く目を通してください。安全データシートが 添付されてない場合、販売会社 (洗剤のパッケージを参照) にこれを請求することができます。



洗剤による中毒の危険!

警告

洗剤を飲み込んだり、蒸気を吸い込んだりすると、中毒症状が発生するおそれがあります。 ▶ 洗剤は子供や関係者以外の人物の手の届かない場所に置いてください。

- ▶ 洗剤を飲み込まないでください。
- ▶ 洗剤は決してその他の化学物質と混合しないでください。
- ▶ ミルクコンテナには決して洗剤を使用しないでください。
- ▶ 飲料水タンクには決して洗剤を使用しないでください。
- ▶ 洗剤およびカルキ抜きはそれぞれ指定の用途にのみ使用してください (ラベルを参照)。
- ▶ 洗剤使用中は飲食を行わないでください。
- ▶ 洗剤使用中はしっかりと換気が行われていることに注意してください。
- ▶ 洗剤使用中は保護手袋を着用してください。
- ▶ カルキ除去剤を使用するときは、保護ゴーグルを着用してください。
- ▶ 洗剤使用後はすぐに丁寧に手を洗ってください。

緊急連絡先: 洗剤メーカー (洗剤のラベル参照) に緊急時の連絡先 (毒物に関する情報センター) の電話番号を尋ね ます。国内にそのような機関がない場合、以下の標を参照してください:

スイス毒物情報センター	
スイス国外からの電話	+41 44251 51 51
スイス国内からの電話	145
インターネット	www.toxi.ch

1.5 - ja 04.2023

アレルギーによる危険

注意



添加物による健康被害!

添加物 (またはその残り) が飲料にあると、アレルギーを引き起こす可能性があります。健康被害 があります。

- ▶ セルフサービスでの使用の場合: コーヒーマシンに取り付けられている表示ラベル (アレルギーの原因となる添加物が使用されているかどうかの情報が記載されています)を確認してください。
- ▶ サービス付きの場合: 担当者が使用するアレルギーの原因となる添加物の情報を確認してください。

バクテリアによる危険

注意



汚染された水によって引き起こされる健康上の問題!

水の不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- ▶ 水に汚れやバクテリアがないことを確認してください。
- ▶ コーヒーマシンには浸透水もしくはその他の刺激的な水を接続しないでください。
- ▶ 炭酸塩硬度が 4 ~ 6°dKH または 8 ~ 12°fKH であることを確認してください。
- ▶ 総硬度が炭酸塩硬度よりも高いことを確認してください。
- ▶ 最大塩素含有量が、1 L あたり 50 mg を超えないようにしてください。
- ▶ pH 値は 6.5 ~ 7 (pH 中性) の間でなければなりません。

飲料水タンク (内部/外部) 付きコーヒーマシン:

- ▶ 飲料水タンクには毎日新鮮な水を入れてください。
- ▶ 水を入れる前には、飲料水タンクを丁寧にすすぎます。



注意

汚染されたコーヒーによって引き起こされる健康上の問題!

コーヒーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります.。

- ▶ パッケージを開く前に損傷がないか点検します。
- ▶ コーヒー豆は必ず1日に必要な量だけをマシンにセットします。
- ▶ コーヒー豆投入後はコーヒー豆ケースのカバーをすぐに閉めます。
- ▶ コーヒーは乾燥した低温で暗い場所に保管してください。
- ▶ コーヒーは洗剤とは分けて保管してください。
- ▶ 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- ▶ 賞味期限切れ前にはコーヒーを消費してください。
- ▶ 開けられたパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないよう にしてください。



- ▶ パッケージを開く前に損傷がないか点検します。
- ▶ マシン用パウダーは必ず1日に必要な量だけをマシンにセットします。
- ▶ パウダー補充後はパウダーホッパーの蓋をすぐに閉めてください。
- ▶ マシン用パウダーは乾燥した低温で暗い場所に保管してください。
- ▶ マシン用パウダーは洗剤とは分けて保管してください。
- ▶ 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- ▶ 賞味期限切れ前にはマシン用パウダーを消費してください。
- ▶ 開けられたパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないよう にしてください。

熱による危険

注意

高温の液体によるやけどの危険!

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所ではやけどのおそれがあります。 ▶ これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。

安全



高温表面による怪我の危険!

注意

商品の注出場所と抽出ユニットは高温になるおそれがあります。

- ▶ コーヒーマシンの高温パーツには絶対に触れないでください。
- ▶ 飲料注出口には必ず対応のグリップを使用してください。
- ▶ 抽出ユニットのクリーニングは必ずマシンを冷ました状態で行ってください。

メカニックによる危険



▶ コーヒーマシンのスイッチが入った状態では、絶対にコーヒー豆およびパウダーホッパー、または抽出ユニットの開口部に手を入れないでください。

1.6 物損の危険

A	注記
	コーヒーマシンの不適切な取り扱いによる物的損傷!
	コーヒーマシンを不適切に取り扱うことで、物的損傷や汚れにつながるおそれがあります。 ▶ 炭酸塩硬度が 6°dKH 以上の水を使用する場合、手前にカルキフィルターを取り付けてくださ い。これを怠るとカルキによって損傷するおそれがあります。
	▶ 水の供給が遮断されている場合、マシンを使用しないでください。これを守らないとボイラー が充填されず、ポンプの空運転につながります。
	▶ シェーラー社では、ホースが破損した場合の水による被害を防ぐため、給水止め弁(現場)を介して水を供給するよう推奨しています。
	▶ 長時間にわたって使用を停止した後 (休業期間など) には、再びマシンを使用する前にクリーニングを行ってください。
	▶ コーヒーマシンが天候の影響 (霜、湿気など) から保護してください。
	▶ 障害が発生した場合は、「トラブルシューティング」の章の表を確認し、必要に応じて資格の あるサービス技術者に連絡してください。
	▶ 必ずシェーラー社のオリジナル交換パーツのみを使用してください。
	▶ 目に見える損傷や漏れは直ちにサービスパートナーに報告し、該当の部品の交換もしくは修理 を依頼してください。
	▶ マシンには水を吹きかけたり、スチームクリーナーでクリーニングを行わないでください。
	▶ 水がかかる可能性がある場所に機器を設置しないでください。
	▶ キャラメル風味のコーヒー (フレーバーコーヒー)を使用する場合、抽出ユニットは日に2回ク リーニングしてください。
	▶ コーヒー豆ケースにはコーヒー豆のみ、パウダーケースにはマシン用パウダーのみ、ミルクコンテナにはミルクのみ、そして手動挿入口には挽かれたコーヒー (クリーニング中はクリーニングタブレット)のみを入れてください。
	▶ フリーズドライのコーヒーは絶対に使用しないでください。これを怠ると、抽出ユニットが動かなくなります。
	▶ コーヒーマシンおよび/もしくは補助機器が 10°C 未満で輸送される場合、コーヒーマシンおよび/もしくは補助機器を電源に接続してスイッチを入れる前に、コーヒーマシンおよび/もしくは補助機器を3時間室内温度に置いてください。これを怠ると、凝縮水によるショートや電気コンポーネントの損傷を招くおそれがあります。
	▶ コーヒーマシンには常に新しい付属のホースセット (飲料水/廃水ホース) を使用してください。 総対に使用済みのホースセットは使用しないでください。

1.5 - ja

04.2023

2 テクニカルデータ

2.1 飲み物の種類と性能

"飲み物の選択"の章も参照。

マシンの仕様とオプションにより、以下の飲料を準備することができます:

一時間毎の飲料供給量		
エスプレッソ 50 ~ 60 ml	約180杯	
コーヒー 120 ml	約180杯	
推奨される毎日の出力		
エスプレッソ 50 ~ 60 ml	約 250 杯	
コーヒー 120 ml	約 250 杯	
利用可能な飲料	標準	オプション
エスプレッソ	x	
コーヒー	x	
コーヒー/カフェクリーム	x	
ミニポット (250 ml)/ ^{zw}		х
ポット (500 ml)/ ^{zw}		х
アメリカーノ ^{AC} / ^{ZW}		x
ホワイト アメリカーノ・/゙'^ ۵C/ZW</td <td></td> <td>x</td>		x
ミルクコーヒー (カップ ライト/ダーク)゙/゙゙		x
カプチーノゾ		x
ラテ マキアートゲ		x
エスプレッソ マキアートゲ		x
カフェ モカ […]		x
ホットチョコレート		x
フラットホワイト・		x
ホット ミルク		x
熱いミルク フォーム*		x
冷たいミルク		x
冷たいミルクフォーム***		x
Best Foam™ ミルクフォーム [•]		x

利用可能な飲料	標準	オプション
熱湯 / 熱湯 外部	x	x
スチーム		x
パウダー飲料 / インスタントドリンク		x
蒸留酒 / コーヒー		x

推奨 され るマ

備:

シン設 * 新鮮なミルクで ** 新鮮なミルクおよび/またはトッピング (ミルクパウダー) 付き *** チョコ付き 抽出アクセレレータ 補助ウォーター AC ZW

2.2 マシンデータ

ボイラーの定格出力・	スチームボイラー	熱湯ボイラー
	3000 W	3000 W
使用温度	スチームボイラー	熱湯ボイラー
最低使用温度 (T min.)	10 °C	10 °C
最大使用温度 (T max.)	192 °C	192 °C
使用温度	140 °C	95 °C
過圧	スチームボイラー	熱湯ボイラー
使用圧力	2.5 bar	2.5 bar
最大許容使用圧力 (p max.)	12 bar	12 bar
テスト圧	24 bar	24 bar
容量		
飲料水容量	給排水管接続	
コーヒー豆ケースの容量	それぞれ約1200 g	
カス受けの容量	コーヒーかす 60 ~ 70 杯分	
外寸		
コーヒーマシンの幅	330 mm	
冷却ユニットを含む幅	723 mm	
コーヒー豆ホッパーおよびキーを含む高 さ	761 mm	

16

外寸	
奥行	600 mm
重量	
空重量	約 55 kg
音圧	
連続音圧レベル	< 70 dB(A)**

仕様は変更される場合があります。

* 特別仕様については定格銘板を参照してください。指定された値は、標準仕様に対応しています。
 ** * A 特性音圧レベル (遅い動特性) および Lpa (パルス) はいかなる操作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。

2.3 設置場所での電源接続

A

このコーヒーマシンは、50 Hzの電源でも60 Hzの電源でも使用可能です。

電源	電源仕様			建物側の保護	接続ケーブルの断面 積
1L、N、PE	220 ~ 240 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 2000 ~ 2400 W	10 ~ 13 A	3 x 1 mm² 3 x 17 AWG
1L、N、PE	220 ~ 240 V AC	50/60 Hz	²⁾ 3000 ~ 3600 W	16 ~ 30 A	3 x 1.5 mm² 3 x 15 AWG
1L、N、PE	220 ~ 240 V AC	50/60 Hz	³⁾ 6000 ~ 7000 W	30 A	3 x 4 mm² 3 x 11 AWG
2L、PE	200 V AC	60 Hz	¹⁾ 2000 W	10 ~ 30 A	3 x 1 mm² 3 x 17 AWG
2L、PE	200 V AC	60 Hz	²⁾ 3000 W	16 ~ 30 A	3 x 1.5 mm² 3 x 15 AWG
2L、PE	200 V AC	60 Hz	³⁾ 6000 W	30 A	3 x 4 mm² 3 x 11 AWG
2L、PE	208 ~ 240 V AC	60 Hz	¹⁾ 1900 ~ 2400 W	10 ~ 30 A	3 x 1 mm² 3 x 17 AWG
2L、PE	208 ~ 240 V AC	60 Hz	²⁾ 2800 ~ 3600 W	15 ~ 30 A	3 x 1.5 mm² 3 x 15 AWG
2L、PE	208 ~ 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100 ~ 7000 W	30 A	3 x 4 mm² 3 x 11 AWG
2L、PE	200 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 1800 W	15 ~ 25 A	3 x 2 mm² 3 x 14 AWG

電源	電源仕様			建物側の保護	接続ケーブルの断面 積
2L、PE	200 V AC	50/60 Hz	²⁾ 2600 W	15 ~ 25 A	3 x 2 mm² 3 x 14 AWG
3L、PE	200 V AC	60 Hz	⁴⁾ 5700 ~ 8700 W	25 ~ 30 A	4 x 2.5 mm² 3 x 13 AWG
3L、PE	208 ~ 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100 ~ 6400 W	25 ~ 30 A	4 x 2.5 mm² 3 x 13 AWG
3L、PE	208 ~ 240 V AC	60 Hz	⁴⁾ 7700 ~ 10300 W	25 ~ 30 A	4 x 2.5 mm² 3 x 13 AWG
3L、PE	200 V AC	50/60 Hz	³⁾ 4700 W	25 A	4 x 2.5 mm² 3 x 13 AWG
3L、PE	200 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 6900 W	25 A	4 x 2.5 mm² 3 x 13 AWG
3L、N、PE	380 ~ 415 V	50/60 Hz	³⁾ 5700 ~ 6400 W	16 ~ 30 A	5 x 1.5 mm² 3 x 15 AWG
3L、N、PE	380 ~ 415 V	50/60 Hz	⁴⁾ 8700 ~ 10300 W	16 ~ 30 A	5 x 1.5 mm² 3 x 15 AWG

装置 1または2 ボイラーと2 kW (シリアル) 装置 1または2 ボイラーと3 kW (シリアル) 装置 2 ボイラーと3 kW (同時) 装置 3 ボイラーと3 kW (同時) 1)

2)

3) 4)

2.4 水接続値

水圧	最小: 最大:	0.1 ~ 0.6 MPa (1 ~ 6 bar) 1.0 MPa (10 bar)
入口の水温	最小: 最大:	10 °C 30 °C
塩素含有量	最大:	1リットルあたり 50mg
pH值	最小: 最大:	6.5 7
炭酸塩硬度 (ドイツ)	最小: 最大:	4 °dKH 6 °dKH
炭酸塩硬度 (フランス)	最小: 最大:	8 °fKH 12 °fKH
総硬度		> 炭酸塩硬度

2.5 周囲条件

周辺温度	最小: 最大:	+10 °C +40 °C
相対湿度	最大:	80 %rF

2.6 定格銘板



前面の銘板が見えなくなった場合は、下部カバープレートの裏側に2番目の銘板があります。

型式	モデル
Schaerer ソウル 10 (SOUL)	モデルバリアントなし
Schaerer ソウル 12 (SOUL)	モデルバリアントなし



図: 定格銘板

定格銘板はマシンの前面の右カバーの裏にあります。

- ▶ カス引き出しをコーヒーマシンから前方に引き出すと、アクセスしやす くなります。
- ▶ カス引き出しの右側にあるカバーを開きます。
- ▶ 障害が発生したり、保証の対象となる場合には、リストを参照の上、定格銘板のデータをお伝えください。

推奨情報:

- マシンタイプ > (SCS > SOUL)
- 定格出力 > 例 2900 ~ 3400 W
- 定格電圧 > 例 220 ~ 240 V
- 現場でのブレーカー設定 > 例 16 A
- シリアル番号 > [JJKW XXXXXX] > 例 2001 XXXXXX

2.7 EC適合宣言

2.7.1 製造者住所

製造者	ドキュメントの責任者
Schaerer AG P.O. Box 336	Schaerer AG 製品のケアおよび管理システム
Niedermattstrasse 3	P.O. Box 336
CH-4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3
T +41 32 681 62 00	CH-4528 Zuchwil
F +41 32 681 64 04	
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

2.7.2 適用規格

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。次の整合規格が適用されています。要求事項を適切に処 理するために、DNV GL - Business Assurance ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 ISO 45001:2018 認証の品質マネ ジメントシステムが適用されます。本適合宣言の発行に対する責任は、メーカーのみが負います。上記の宣言の 対象物は、2011年6月8日の欧州議会および欧州理事会による、電気・電子機器における危険物質の使用規制に関 する指令 2011/65/EC の規定に準拠しています。

CE適合用	
MD 2006/42/EC EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008	EMC指令 2014/30/EU EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-11:2021-03
RoHS 指令 2011/65/EU ▶ EN IEC 63000:2019-05	 RED 2014/53/EU EN 301 489-1 V2.1.1:2017 EN 301 489-7 V1.3.1:2005 EN 301 489-24 V1.5.1:2010
欧州指令および規則を遵守するために	
WEEE-指令 2012/19/EU	POP規制 2019/1021
EU化学物質規制に対して	
REACH規則 1907/2006/EC	
国際認証 (CB)	
安全性	EMC
 IEC 60335-1:2020-08 EN 60335-2-75 BS EN 62233:2008 	 CISPR 14-1 CISPR 14-2 IEC 61000-3-2 IEC 61000-3-11
CB スキーム >試験報告書と証明書の相互承認の国 CE 欧州共同体の調和法の要件 CISPR 電波干渉に関する国際特別委員会 EG/EU 欧州共同体は、EC/CFSP/PJCCからなる欧州 EMC 電磁両立性 IEC 電気機器およびコンポーネントの国際適合性副	■際システム 車合の一部である。 平価システム

IEL 電気機奋のよびコンホーネントの国際週台性評価シスラ MD 機械指令(欧州議会および理事会)

- POP 残留性有機汚染物質に関する規則(EU)
- REACH 化学物質の登録、評価、認可、制限に関する欧州化学物質規制
- RED 無線機器および受信機(無線通信)の欧州承認指令
- RoHS 有害物質の制限
- WEEE 電気および電子機器の廃棄物 > 電気および電子機器からの廃棄物の回避と削減

3 製品の説明

3.1 コーヒーマシンの概要



図: コーヒーマシンの概要

- コントロールパネルのタッチスクリーン 10インチ/12インチ マシンのオン / オフボタン 1
- 2
- USBポート 3
- 飲料注出口 4
- 5 熱湯の注出 (オプション)
- スチームノズル (オプション) 6
- マシンの雫受け 7
- 中央コーヒー豆ホッパー (標準) 8
- 9 右コーヒー豆ホッパー
- 左パウダーホッパー (オプション) 10
- コントロールパネルのロック装置 11
- コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパーの非常ロック解除レバー 12

3.2 ユーザーインターフェースの概要





- 1つの飲料選択に3つのユーザーインターフェイス 1
- 2
- エキスパート用ユーザーインターフェイス 飲料グループの選択があるユーザーインターフェイス 飲料オプションの選択 3
- 4
- エラーメッセージまたはアクションプロンプト 5
- マーク付きまたはテキストのみの飲料ボタン 6
- 7 アクセスサービスメニュー
- 8 飲料選択内のスクロール
- 9 フィールド [X] 戻る / キャンセル
- 外部熱湯およびまたはスチームの飲料注出 10

- 3.3 操作エレメント
- 3.3.1 概要

コーヒーマシンの外側



図:操作エレメント(外側)

- A 手動投入口 (コーヒー粉/洗浄タブレット)
- B タッチスクリーン (圧感応性ディスプレイ、10インチまたは12インチ)
- C コントロールパネルは上にスライドできます
- D 手動の飲料注出口(手動で上下にスライド)、またはオプションで高さを自動調整できる飲料注出口 (AHA)
- E カス受け
- F ドリップグリッドにより雫受けを固定
- G コーヒーカップの位置決めツール (シングルカップまたはダブルカップ)
- H ロック装置 (コントロールパネル)

コーヒーマシンの操作エレメント



図: 操作エレメント(内側)

- A コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーの中央ロックシステムのグリップ
- B USBポート
- C マシンの電源ボタン (4秒間押し続けるとスイッチがオフになります)
- D 中央グラインダーの手動粉砕度設定 (標準装備)
- E オプションで入手可能の右グラインダーの手動粉砕度設定



マシンにオプションの自動粉砕度調整機能が搭載されている場合は、調整装置 [D] と [E] (下図を参照) はありません。コーヒーマシンは、基準の飲料の抽出時間に応じて、粉砕度を自動的に調整します。コーヒーの基準の飲料はサービス技術者により定義されます。



"コントロールパネルを開く"の章も参照。

3.3.2 手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー



コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーのフタはオプションでロック装置を付けることができ ます。

手動投入口が内蔵されている中央のコーヒー豆ホッパーは標準装備されています。手動投入口は、洗浄タブレットCoffee pureを挿入するための開口部でもあります。



図:手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー

- A 中央コーヒー豆ホッパー(1200 g)
- 中央コーヒー豆ホッパーの機能:
- 1 洗浄タブレットの投入口
- 2 コーヒー粉 (カフェインフリーコーヒーなど) 用の手動投入口
- 3.3.3 コーヒー豆およびパウダーホッパー

コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーは、マシンから取り外すことができます。中央ロックシステムは、 コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーを同時に解除します。

- 1. コントロールパネルを開きます。
- 2. 中央ロックシステム [1] の緑色のグリップ [A] をマシンから前方 [2] へ揺すりながら引き出します。
- 3. 中央ロックシステム [2] を下方向へ [3] マシンの中へ折りたたみます。
- ✓ この状態で、コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーは解除されています、位置 [B]。





図: コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーの解除 (オプション)



"コントロールパネルを開く"の章も参照。

3.3.4 パウダーシステム、またはトッピングシステムのミキサーカップ(オプション)

マシンにはチョコレートパウダーシステムまたはトッピングパウダーシステムを装備することができます。



ミキサーカップを取り付ける際には、[A] ベント、[B] 給水ライン、[C] ミキサーカップ、[D] チョコ レート/トッピングラインが正しく接続され、止まるところまで押し込まれていることを確認してく ださい。

ミキサーカップは、クリーニングプログラム中にプロンプトが表示された後マシンから取り外します。 ▶ ハンドルを使ってミキサーカップをマシンからまっすぐに引き抜きます。



図: ミキサーカップを取り外します



"クリーニング"の章も参照。

3.3.5 外部熱湯およびスチーム注出



注出オプションの外部熱湯 [A] またはスチーム注出 [B] は、お客様の仕様に合わせて左または右に 配置することができます。



図: 外部熱湯注出およびスチームノズル (パワースチーム)

- A 外部熱湯ボタン (ml で事前設定された注出量)
- B 熱湯の注出
- C スチームボタン (秒で事前設定された注出量)
- D スチームノズル (標準パワースチーム)

3.3.6 追加のコーヒー豆およびパウダーホッパー (オプション)



コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーのフタはオプションでロック装置を付けることができ ます。 マシンにはオプションで追加の右コーヒー豆ホッパーおよび/または左パウダーホッパーを装備することができます。



図: コーヒー豆およびパウダーホッパー

- A 追加の右エスプレッソコーヒー豆ホッパーなど (1200 g)
- B 左パウダーホッパー (チョコレートまたはトッピング) (2000 g/2750 ml)
- C ツイン パウダーホッパー

3.3.7 Cup & Cool / カップウォーマー

マシンにはオプションでBest Foam™ミルクシステムが搭載されており、周辺機器 Cup & Cool またはカップ ウォーマーと組み合わせて使用可能です。



図: 周辺機器 Cup & Cool の操作エレメント

- A 冷却ユニットのオン/オフトグルスイッチ
- B カップウォーマーのオン/オフトグルスイッチ
- C サーモスタットの設定



この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。

3.3.8 Flavour Point (シロップモジュール)

マシンにはオプションでシロップモジュール「Flavour Point」が搭載されており、4種類のフレーバーを楽しむ ことができます。



- A オン/オフスイッチ
- B シロップボトル用アダプター4個、またはクリー ニングセットのホース4本を接続可能。

図: オン/オフスイッチ、ホースアダプター接続

3.3.9 冷却ユニット

マシンにはオプションでBest Foam™ミルクシステムが搭載されており、個別冷却ユニットまたは下付け冷却ユ ニットで使用可能です。



図: サーモスタット/個別冷却ユニットの操作エレメント

- A 冷却ユニットのオン/オフトグルスイッチ
- B 冷却ユニットの操作エレメント
- 3.3.10 カウンター下冷却ユニット

マシンにはオプションでBest Foam™ミルクシステムが搭載されており、設置高さの平らなカウンター下冷却ユ ニットで使用可能です。

Schaerer コーヒーソウル



図: オン/オフスイッチ、カウンター下冷却ユニットのサーモスタット

- A 冷却ユニットのオン/オフトグルスイッチ (フロントドアの裏側)
- B 冷却ユニットのサーモスタット (背面)



3.3.11 下付け冷却ユニット

マシンにはオプションでBest Foam™ミルクシステムが搭載されており、下付け冷却ユニットで使用可能です。



図:オン/オフスイッチ、下付け冷却ユニットのサーモスタット

- A 冷却ユニットのオン/オフトグルスイッチ (フロントドアの裏側)
- B 冷却ユニットのサーモスタット (背面)



この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。

3.4 接続部とインターフェース



アクセスしやすくするために、マシン裏側約5 cmをサポートプレートの上に置きます。 マシン側のすべての接続は、納品時にすぐに使用できる状態になっています。現場では、下記のよ うな接続を準備する必要があります。



図: コーヒーマシンと個別冷却ユニットの接続

- A 電源プラグのコンセント (230 V AC または400 V AC) またはメインスイッチ付き固定ポート
 - ▶ 定格銘板には、必要な最大のヒューズについて記載されています。
 - ▶ 定格銘板には、絶対に必要な最小導体断面積について記載されています。
- B コーヒーメーカーと周辺機器間の通信用インターフェース (オプション)
- C 給排水管接続3/8インチまたは外部飲料水タンクへの接続 (オプション)
- D 廃水出ロホース ø 20 mm用のサイフォンまたは外部廃水タンク
- E 国別の電源プラグ230 Vを備えた主電源ケーブル用オプションコンセント (周辺機器)



"設置場所での電源接続".の章も参照。

3.5 オプション



Schaerer コーヒーソウル 10

標準仕様のSchaerer コーヒーソウル 10には、設定に応じたデコレーション 要素が含まれているほか、10インチのタッチスクリーンが搭載されていま す。

注文時に様々な設定オプションを設定することができます。

図: Schaerer コーヒーソウル 10



Schaerer コーヒーソウル 12

標準仕様のSchaerer コーヒーソウル 12には、クローム仕上げの前板要素、 銅色のデコレーション要素が含まれているほか、12インチのタッチスク リーンが搭載されています。

注文時に様々な設定オプションを設定することができます。

図: Schaerer コーヒーソウル 12



図:機能付きアンビエントライト

機能付きアンビエントライト*

* まだ発売されていないオプション (2020年末時点)

ディスプレイの右側 [A] とマシンの左側全体 [B] のアンビエントライトはカ ラーコーディネートが可能で、マシンの動作状態に関する情報も提供しま す。

自動調整式飲料注出口 (AHA)

「AHA」が装備されている場合、事前に選択された飲料に合わせて、飲料 注出口の最適な高さが自動的に調整されます。「AHA」オプションは後付 けできません。



図: 自動調整式飲料注出口



スチームノズル (飲料注出口の右または左)

「パワースチーム」を搭載した外付けのスチームノズルは、ミルクの手動 加熱およびバリスタスタイルのミルクフォーミングを別々に行うことがで きます。「スチームノズル」オプションは後付けできません。

- ▶ パワースチーム
- ▶ オートスチーム (まだ発売されていないオプション (2020年末時点))
- ▶ スーパースチーム (まだ発売されていないオプション (2020年末時点))

図: スチームノズル



熱湯 外部 (飲料注出口の右または左)

外部熱湯注出口により、飲料注出口の左から手動で個別に注出すことがで きます。「外部熱湯」オプションは後付けできません。

図: 熱湯 外部



図:補助ウォーター

図: ロック可能なコーヒー豆ホッパー



図:2基めのグラインダー 1200 g

「アメリカーノ」のための追加の水

コーヒーを注出するために、個別の熱湯注出口から熱湯をコーヒーカップ に注出することもできます。コーヒーと熱湯の順番は、飲料設定で定義で きます。

特に「アメリカーノ」を作るのに適しています。

「水追加」オプションは後付けできません。

ロック可能なコーヒー豆ホッパー コーヒー豆ホッパーは、ロックできるように設定したり、追加注文するこ とができます。

2基めのグラインダー 1200 g

中央の標準グラインダーの右側にある2基めのグラインダーでは、エスプ レッソ豆やカフェインフリーのコーヒー豆も使用できます。

1.5 - ja

「2基めのグラインダー」オプションは後付けできません。

- コーヒー豆ホッパーのバリエーション:
- ▶ コーヒー豆ホッパー 標準 1200 g
- ▶ コーヒー豆ホッパー 拡張 2000 g
- ▶ コーヒー豆ホッパー 短縮 1000 g



図: パウダーシステム 2000 g



図: パウダーシステム ツイン

図: デコレーション要素



図: 外部の廃水タンクおよび飲料水タ ンク

パウダーシステム 2000g (チョコレートまたはトッピング) 中央の標準グラインダーの左側にあるパウダーシステムは、チョコレート および/またはトッピング用のパウダーのニーズに応えます。 「パウダーシステム」オプションは後付けできません。

パウダーシステム ツイン

パウダーシステム ツインにより、2種類のパウダーを1つのコンテナに用意 することができます。

「ツインチョコレート」や「ツイントッピング」のパウダーホッパーは、 真ん中で分かれていて、種類の違うパウダーを入れるために2つのコンパー トメントがあります。

「パウダーシステム ツイン」オプションは後付けできません。

デコレーション要素 デコレーション要素により、マシンを周囲に適合させることができます。 銅色をはじめとするさまざまな色が選択できます (左図参照)。 「デコレーション要素」オプションは後付けできません。

外部の廃水タンクおよび飲料水タンクのモニター

コーヒーマシンのモバイルでの使用は、外部の廃水タンクおよび飲料水タ ンクを備えたオプション装備によって可能になります。

両方のタンクは充填レベルが監視されており、ソフトウェアバージョンv2.0 以降から後付けすることができます。



UC コーヒーかす入れ

カス受けとコーヒーマシンの底には開口部があり、ここからコーヒーかす がカウンター下へと排出されます。コーヒーかすはカウンター下の大きな コンテナに集められます。

カウンター下用コーヒーかす受けは、排出されたコーヒーケーキのコンテ ナ容量を増量させます。

「UC コーヒーかす入れ」オプションは後付けできます。

図: UC コーヒーかす入れ



UC コーヒーかす入れ 後付け部品 カウンター下の収集コンテナは付属していません。

図: UC コーヒーかす入れ 後付け部品



マシン脚部

マシン脚部は、設置面までの距離を40/70/100 mmに延長します。UC 周辺 機器を使用する際には一般的にマシン脚部が必要となります。

1.5 - ja

「マシン脚部」オプションは後付けできます。

図:マシン脚部



図: 40/70/100 mmの脚部 (ねじ [A] は 納入品目に含まれません)



図: Schaerer コーヒーリンク

Best Foam"

Schaerer コーヒーリンク (データ交換)

デジタルソリューション「Schaerer コーヒーリンク」は、品質保証のた めの包括的な情報を提供するだけでなく、個々のビジネスプロセスのモニ ターおよび最適化を行います。

Schaererのウェブポータル「コーヒーリンク」により、コーヒーマシンか ら様々なデータを読み取ることができます。

「Schaerer コーヒーリンク」オプションは後付けできます。

Best Foam™ (フレッシュミルクシステム)

「Best Foam™」機能により、内蔵されたミルクの自動加熱およびバリスタ スタイルのミルクフォーミングを行うことができます。

- 冷たいミルクおよび冷たいミルクフォームの注出が可能です。
- 「Best Foam™」機能には冷却ユニットが必要です。
- 「Best Foam™」オプションは後付けできません。

図: Best Foam™ (フレッシュミルクシ ステム)



図:ホット&コールド (冷たい飲み 物)

ホット&コールド (冷たい飲み物)

「ホット&コールド」機能により、熱い飲料と冷たい飲料を交互に注出す ることができます。

「ホット&コールド」オプションは後付けできません。



抽出アクセレレータ

抽出加速装置は、量の多い飲料 (例: アメリカーノ) をさらに効率的にクオリ ティーも改善して注出することができます。

追加量の熱湯が抽出ユニットの後にあるコーヒー注出口に供給されます。 「抽出加速装置」オプションは後付けできます。

図:抽出アクセレレータ



図: 支払いシステム

図: 廃水出口のホースホルダー



図: カップ位置決めツール

支払いシステム

MDB スタンダードによる市販の支払いシステムを接続することができます。

可能なインターフェース:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

供給装置および会計システムへの接続:

- ▶ Eプロトコル経由
- ▶ CSI プロトコル経由

硬貨およびチップセレクターまたは硬貨両替機は、マシンの左右に設置す ることができます。 「支払いシステム」オプションは後付けできます。

廃水出口のホースホルダー

排水を最適化し、廃水の逆流を防止します。

ホルダーは廃水出口の設置側に取り付けます。

廃水ホースの先端をホルダーに固定することで、最適な排水を行うことが できます。

「ホースホルダー」オプションは後付けできます。

カップ位置決めツール (コーヒーカップ/マグカップ1つまたは2つの位置決 めツール)

カップ受けにカチッとはめるためのカップ位置決めツール。

2カップ用のカップ位置決めツールが標準で付属しています。

「カップ位置決めツール」オプションは後付けできます。
3.6 周辺機器

3.6.1 Flavour Point



図: Flavour Point (シロップ飲料フ レーバー)

3.6.2 個別冷却ユニット 右/左



シロップ飲料フレーバー

周辺機器「Flavour Point UC」は、4種類のフレーバーのシロップを装備することができます。

コーヒーマシンの真下に設置して、カウンター下ソリューションとしてす ぐに使用することができます。

原料の設定では、18種類のフレーバーの中から4つの原料を選ぶことができ ます。

飲料設定では、キャラメルやバニラなどのフレーバーを入れることも可能 です。

「Flavour Point」オプションは後付けできません。

出荷時のコーヒーマシンには、標準ではミルク用の接続口が右側に付いて います。

右側の個別冷却ユニットには、それ以上の調整は必要ありません。冷却ユニットには、10 Lのミルクコンテナと、取り外し可能なドリップグリッド付きの専用雫受けが付いています。

個別冷却ユニットを左に配置する場合は、コーヒーマシンのミルクホース ガイドの調整がさらに必要になります。

個別冷却ユニットはまだ発売されていないオプションです(2020年末時点)。

マシンの右側以外に設置する場合は変更が必要です。変更の説明と必要な コンポーネントは、個別冷却ユニットに同封されています。

図: 個別冷却ユニット 右/左

3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット



カウンター下 (UC) として使用されている個別冷却ユニット

また、個別冷却ユニットは2台のマシンの間に設置することができ、セン ターミルク機能をサポートします。

センターミルクを装備する個別冷却ユニットは、2台のマシンに同時にミル クを供給します。

個別冷却ユニットはカウンター下 (UC) に設置することもできます。

センターミルク (CM) 用個別冷却ユニットはまだ発売されていないオプショ ンです(2020年末時点)。

マシンの右側以外に設置する場合は変更が必要です。変更の説明と必要な コンポーネントは、個別冷却ユニットに同封されています。

図: センターミルク (CM) の個別冷却 ユニット

3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC)



カウンター下冷却ユニットはマシンの下に設置されます。

冷却ユニットには、9.5 Lのミルクコンテナが装備されています。

センターミルクを装備するカウンター下冷却ユニットは、2台のマシンにミ ルクを供給します。

カウンター下冷却ユニットの使用には変更が必要です。変更の説明と必要 なコンポーネントは、個別冷却ユニットに同封されます。

図: カウンター下冷却ユニット (UC)

3.6.5 カップ ウォーマー



カップウォーマー(細長/幅広、左/右)

周辺機器カップウォーマーはコーヒーマシンの左側または右側に設置しま す。

カップウォーマー (細長) には、コーヒーカップ約 60~264個を収納できま す。幅広タイプでは、88 ~ 320 個のコーヒーカップを収納できます。

図: カップ ウォーマー

3.6.6 Cup & Cool



図: Cup & Cool (細長/左)

Cup & Cool 細長/左

周辺機器「Cup & Cool (細長)」は、コーヒーマシンの左側に設置します。

冷却ユニットには、4 Lのミルクコンテナおよびコーヒーカップを約45~ 198個収納できます。

左側の Cup & Cool (細長/左) の使用には変更が必要です。変更の説明と必要 なコンポーネントは、周辺機器に同封されています。



図: Cup & Cool (幅広/左)

図: Cup & Cool CM (幅広/右)



図: Cup & Cool CM 幅広 センターミ ルク Cup & Cool (幅広/左)

周辺機器「Cup & Cool (幅広)」は、コーヒーマシンの左側に設置します。

冷却ユニットには、9.5 Lのミルクコンテナおよびコーヒーカップを約44~ 160個収納できます。

Cup & Cool (幅広/左)の使用には変更が必要です。変更の説明と必要なコンポーネントは、周辺機器に同封されます。

Cup & Cool CM (幅広/右)

周辺機器「Cup & Cool CM (幅広)」は、コーヒーマシンの右側に設置することもできます。冷却ユニットには、9.5 Lのミルクコンテナおよびコーヒー カップを約44~160個収納できます。

右側のCup & Cool (幅広) の使用には変更が必要です。変更の説明と必要な コンポーネントは、周辺機器に同封されます。

Cup & Cool CM 幅広 センターミルク

周辺機器「Cup & Cool CM」は2台のマシンの間に設置することができ、センターミルク機能を可能にします。

冷却ユニットには、9.5 Lのミルクコンテナおよびコーヒーカップを44~ 160個収納できます。

Cup & Cool – CMの使用には変更が必要です。変更の説明と必要なコンポーネントは、周辺機器に同封されます。

3.6.7 下付け冷却ユニット



下付け冷却ユニットは直接コーヒーマシンの下に設置することができま す。

出荷時のコーヒーマシンには、標準ではミルク用の接続口が右側に付いて います。

下付け冷却ユニットの使用には変更が必要です。変更の説明と必要なコンポーネントは、下付け冷却ユニットに同封されます。冷却ユニットに は、9.5 Lのミルクコンテナが装備されています。

図: 下付け冷却ユニット

3.7 梱包内容とアクセサリ

個数	名称	製品番号	
ドキュメント			
1	取扱説明書 (BA)	**	
1*	周辺機器の補足説明書 (カップウォーマー + Cup & Cool)	**	
1*	個別冷却ユニットの取扱説明書	**	
納入品目 クリー	-ニング/メンテナンス		
1*	Milkpure Powder & Coffeepure tabs デリバリーセット	075350	
1*	Coffee pure タブレット (ミルクを使用しない仕様)	065221	
1	ブラシ 75-40 (抽出チャンバー)	067409	
1	クリーニングブラシ (飲料注出口)	062951	
コーヒーマシンの納入品目			
1*	ソウル ショート雫受け一式	060387	
納入品目一般			
1	計量スプーン	067111	
パウダーシステム			
	排出部カバー パウダーホッパー	079940	
アクセサリ カルキ抜き***			
1	カルキ抜きカートリッジ	079293	
* オプション ** 言語に依存	、機械の設計に応じて する品番		

*** 納入品目に含まれていません

4 取付けと試運転

4.1 輸送条件

\mathbf{A}	注意
	輸送時のけがの危険!
	コーヒーマシンを不適切に輸送することで、負傷するおそれがあります。 ▶ 地域の規制に従って、健康および安全に関する一般的規定に注意してください。
6	注記
	不適切な輸送による物損!
	コーヒーマシン移設時の不適切な輸送は、コーヒーマシンに損傷を与える可能性があります。 以下の点を厳守してください。
	▶ コーヒーマシンの輸送にはキャスター付きの台を使用してください。コーヒーマシンをキャス

- ター付き台に固定し、台を移動します。
- ▶ マシンの設置場所を変更する前には、必ず事前に飲料水の供給源と電源、そして廃水出口を外してください。
- ▶ また、設置場所を変更する前には、新たな設置場所に障害物や起伏がないかどうか点検してください。

4.2 パッケージ/開梱

	注意
	梱包材による切り傷や目のけが!
	鋭利な梱包材は、けがの原因になります。ストラップを切る際、目のけがをする可能性がありま す。 ▶ コーヒーマシンの開梱時は、手袋と保護メガネを着用してください。

4.2.1 コーヒーマシンの開梱

- 1. コーヒーマシンを開梱します。
- 2. 付属のアクセサリをアクセサリボックスから取り出します。
- 3. パッケージの残りに付属のアクセサリが含まれているか点検します。
- 納入品目がすべて揃っていることを確認します。
 "梱包内容とアクセサリ"の章も参照。
- 5. 返品の可能性に備え、オリジナルのパッケージを保管します。

4.2.2 アクセサリの開梱

以下のアクセサリパーツが納入されます。

- 取扱説明書および適合宣言書の添付シート
- 洗浄剤 (マシン装備に応じて)
- コーヒーパウダー用スプーン(手動投入用)
- カス受け内部の清掃用ブラシ
- クリーニングブラシ (小)

4.3 設置

設置条件

コーヒーマシンの使用場所に対しては、以下の条件が適用されます。

- 設置面は、コーヒーマシンの重量で変形しないように、安定した水平および平坦な状態であることを確認してください。
- 高温の表面や熱源の近くに設置しないでください。
- 訓練を受けたスタッフによる監視が常に可能なよう、マシンを設置してください。
- 現地の設備図に従い、必要な電源供給ロがコーヒーマシンの設置場所まで1mのところまで来るようにします。
- 現地における現行の調理場規則を守ってください。

メンテナンスおよび操作のためのスペースを確保してください:

- コーヒー豆またはパウダーを入れるため、上方向に十分なスペースを空けてください (20 cm が推奨されます)。
- コーヒーマシンの背面から壁までは、少なくとも 5 cm の間隔を空けてください (空気循環のため)。

気候条件

コーヒーマシンの使用場所に対しては、以下の気候条件が適用されます。

- 周辺温度が +10°C ~ +40°C
- 相対湿度が最高 80 % rF
- 本マシンは室内での使用のみを対象として設計されています。屋外や天候の影響(雨、雪、霜)を受ける場所では絶対に使用しないでください。

4.4 コーヒーマシンの設置

コーヒーマシンは、現行の国内または現地の電気設備および衛生に関する法規定に従って取り付けてください。 これには充分な逆流保護も含まれます。



取付け前には"「設置」"および"「現地での電源接続」"の章をよくお読みください!

以下の現場での接続が必要になります。

- 電源プラグのコンセント (230 V AC または400 V AC) またはメインスイッチ付き固定ポート
 - 定格銘板には、必要な最大のヒューズについて記載されています。
 - 定格銘板には、絶対に必要な最小導体断面積について記載されています。
- 給排水管接続3/8インチまたは外部飲料水タンクへの接続
- Ø20 mm径廃水ホース用のサイフォンまたは外部廃水タンク
- コーヒーメーカーと周辺機器間の通信用オプションインターフェース



マシン側のすべての接続は、納品時にすぐに使用できる状態になっています。

4.4.1 電源の接続

電気接続は必ず各国の規定に従って行ってください。定格銘板に記載された電圧と機器設置場所の電源電圧が一 致するようにしてください。電源ソケットと電源スイッチは、設置場所のオペレーターが簡単にアクセスできる 必要があります。





感電による生命の危険!

危険

コーヒーマシンを接続する際は、感電による生命の危険があります!

- ▶ 必ずう位相は定格銘板に記載された電流値に適合していることを確認してください!
 - ▶ 本機のすべての極が主電源から切断できることを確認してください。
 - ▶ 現場の電気システムは、IEC 364 (DIN VDE 0100) に従って設計されていることを確認してください。安全性を高めるために、公称残留電流が30 mAのFI回路ブレーカー (EN 61008) をデバイスの上流に接続する必要があります。(タイプBの残留電流回路ブレーカーは、滑らかなDC残留電流でも応答を保証します。これにより、高レベルの安全性が実現されます)。
 - ▶ 電源ケーブルが損傷している機器は絶対に使用しないでください。損傷した電源ケーブルもしくはプラグは直ちにサービス技術者に依頼して交換してください。
 - ▶ Schaerer AG社は延長ケーブルの使用を推奨していません!それでも延長ケーブル(最小断面積:1.5 mm)を使用する場合には、ケーブルメーカーの資料(取扱説明書)および現地で提要される規定に従ってください。
 - ▶ 電源ケーブルは人が躓かないように敷設してください。ケーブルは端や尖った角上に敷設したり、挟んだり、室内に吊り下げたりしないでください。また、ケーブルは高温の物体上に載せないようにし、油や攻撃性のある洗剤から保護してください。
 - ▶ 電源ケーブルでデバイスを持ち上げたり引っ張ったりしないでください。電源ケーブルのプラ グを決してコンセントから引き抜かないでください。ケーブルもしくはプラグには決して濡れ た手で触らないでください!決して濡れたプラグをコンセントに差し込まないでください!

電源ケーブル



 故障した、または非純正の電源ケーブルを使用した場合、感電および火災の危険があります!
 ▶ 必ず純正の電源ケーブルを使用してください。国別仕様の純正電源ケーブルはサービスパート ナーを通して入手可能です。

▶ 両側着脱式の電源ケーブルは交換可能です。

▶ 固定接続された電源ケーブルは、サービス技術者に交換を依頼してください。

▶ コーヒーマシンを電源に接続します。



"テクニカルデータ"の章も参照。

4.4.2 給水部への接続



健康に影響を及ぼすおそれ!

注意

水の不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります! 必ず以下の項目を厳守してください。

- ▶ 水に汚れや細菌が侵入しないように注意を払ってください。
- ▶ マシンには浸透水もしくはその他の刺激的な水を接続しないでください。
- ▶ 炭酸塩硬度は4 ~ 6°dKH(ドイツ炭酸塩硬度) もしくは8 ~ 12 °fKH(フランス炭酸塩硬度)を上回 らないでください。
- ▶ また、総硬度は常に炭酸塩硬度を上回らなければなりません。
- ▶ 最小炭酸塩の硬度は 4 °dKHまたは 8 °fKHです。
- ▶ 1L当たりの最大塩素は 50 mg です。
- ▶ pH 値は 6.5 ~ 7 の間でなければなりません (中性)。

飲料水タンク (内部/外部) 付きマシン:

- ▶ 飲料水タンクには毎日新鮮な水を入れてください。
- ▶ 水を入れる前には、飲料水タンクを丁寧にすすぎます。



注意

健康に影響を及ぼすおそれ!

コーヒーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります! 必ず以下の項目を厳守してください。

- ▶ パッケージを開く前に損傷がないか点検します。
- ▶ コーヒー豆は必ず1日に必要な量だけをマシンにセットします。
- ▶ コーヒー豆投入後はコーヒー豆ケースのカバーをすぐに閉めます。
- ▶ コーヒーは乾燥した低温で暗い場所に保管してください。
- ▶ コーヒーは洗剤とは分けて保管してください。
- ▶ 古いものから先に消費します(「先入れ先出し」)。
- ▶ 開けられたパッケージは常にしっかりと閉め、中身が新鮮に保たれ、汚れが混入しないようにしてください。



注記

水質悪化による物的損害!

悪質な素材および不適切な水値によってマシンに損傷がおよぶおそれがあります。

推奨される水質を確認し、必要に応じて最適化します。

この危険を防止するために、以下に記載された指示に必ず従ってください。

- ▶ 水は汚れのない状態で、1 L当たりの塩素が 50 mg 未満でなければなりません。
- ▶ マシンを純粋な浸透水または他の侵略的な水に接続しないでください。
- ▶ 炭酸塩の硬度は、4〜6°dKH (ドイツの炭酸塩の硬度) または8〜12°fKH (フランスの炭酸塩の硬度) を超えてはならず、合計硬度の値は常に炭酸塩の硬度よりも高くする必要があります。
- ▶ 最小炭酸塩の硬度は 4 °dKHまたは 8 °fKHです。pH 値は 6.5 ~ 7 の間でなければなりません。
- ▶ マシンには常に新しい付属のホースセット (水/廃水ホース)を使用してください。

水の供給は必ず現行の規定および各国の規定に従って行ってください。マシンを新たに取り付けられた水の供給 ロに接続する場合、汚れがマシン内に入り込まないように供給口およびインレットホースをしっかりと濯いでく ださい。

マシンは必ず遮断弁の付いた飲料水供給口に接続してください。取り付けられた圧力ホースおよび 3/8" ねじヤマ 付蛇口に取り付けられた減圧器から取付けを行います (0.3 MPa (3 bar)に設定)。

マシンには廃水出口が必要です。付属の温度安定性のある廃水ホースは、設置側のサイフォンに接続されていま す。廃水ホースは、サイフォン効果を回避するために、接続に対して傾斜している必要があります。

外部飲料水または廃水タンクを備えたマシンは直接接続されています。対応するレベル監視が利用可能です。



「水質に関する追加の説明 - N°022960」には、水の値を記録するための情報とフィルター技術の使用が含まれています。追加の手順は、Schaerer AGにリクエストするか、MediaPoolのWebサイト (http://www.schaerer.com/member) から直接ダウンロードできます。

飲料水および廃水外部タンク (オプション)

コーヒーマシン ソウルは、オプションで外部の飲料水タンクおよび廃水タンクを監視しながら稼動することがで きます。



変更手順「飲料水および廃水タンクモニターSCソウル」には、外部の飲料水および廃水タンクの セットアップと接続に関する情報が含まれています。変更手順は、Schaerer AGにリクエストする か、MediaPoolのWebサイト (http://www.schaerer.com/member) から直接ダウンロードできます。



4.5 周辺機器を接続します



冷却ユニットを内蔵した周辺機器やフィードポンプを搭載した周辺機器は、すべてコーヒーマシン との通信接続 (CANバス) が必要です。接続は常にシリアルで行われます。

4.5.1 周辺機器を電源に接続する

すべての周辺機器には、電源接続(コンセント)230 V ACが必要です。電源接続230 V ACは、組立式のテスト 済み接続ケーブルにより行われ、ケーブルは納入品に含まれています。

4.5.2 通信接続(CANバス)の確立



冷却ユニットを内蔵した周辺機器やフィードポンプを搭載した周辺機器は、すべてコーヒーマシン との通信接続 (CANバス) が必要です。接続は常にシリアルで行われます。 オプションで次のバリエーションがあります。

- ▶ すべての周辺機器には、電源接続(コンセント)230 V ACが必要です。
- ▶ 6ピンDIN プラグの制御ケーブルを用いたCAN接続



図: コーヒーマシン周辺機器のCANバス接続の概要

- A [B]、または [C]、または [D]、および [E] に基づいたコーヒーマシン
- B Cup & Cool 細長/幅広
- C Cup & Cool 細長/幅広 センターミルク
- D 下付け冷却ユニット
- E Flavour Point (シロップUC)



電源接続230 VACは、組立式のテスト済み接続ケーブルにより行われます。

4.5.3 雫受けを取り付ける



- 両方のフロントフラップ [A] および [B] を開きます。
 ✓ 取り付け穴 [D] が見えます。
- 2. 雫受けの廃水ホースを後ろからマシン内を通します。
- 零受け [G] を取り付け、マシンに押し込みます。必要に応じて、同時に トレイ [E] を少しだけ持ち上げます。
- 4. 雫受けを2本のネジ [D] で固定します。

図: 雫受けを取り付ける

4.5.4 ミルクシステムを接続する

ピンチバルブ



輸送の際には、オプションのミルクホースをピンチバルブから取り外します。コーヒーマシンを使 用する前に、ミルクホースをピンチバルブに正しく再挿入してください (下図参照)。

1. コントロールパネルを持ち上げます。



"コントロールパネルを開く"の章を参照。



- 2. 右側の黒いカバーをツールを使わずに前に引き抜きます。
 - ✓ ミルクポンプとピンチバルブ [A] にアクセスできます。
- 図に示してあるように、ミルクホース [B] をピンチバルブ [A] に挿入します。

情報:「Twin Milk」オプションでは、ピンチバルブが2つ取り付けられ ています。

左側へのミルクホースガイド(オプション)

個別冷却ユニット付きのコーヒーマシンでは、ミルクホースは常に右に配置されています。

個別冷却ユニットをマシンの左側に設置する場合は、ミルクホースをマシンの左側に取り回す必要があります。 納入品目の付属品



図: 納入品目 アクセサリ



図: ピンチバルブカバーを取り外す

サイドバー開口部を変更します

前提条件:

- サイドケーシングは取り外されました。
- ピンチバルブカバーは取り外されています。

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれています。

- 1. 左右のサイドバー [A] を上に押 1. 右のサイドバーからミルク し上げ、固定部 [1] および [2] から外します。
 - √ 左右のサイドバーが取り外 されました。
- ホースを取り外します。 2. 左側のサイドバーからブライ ンドカバー [B] を取り外し、右

変更時に利用できるようになっています。 必要なコンポーネントおよびツール: プラスチック製ホースガイド 079880

 コーヒー豆およびパウダーホッパーを取り外します。 上、左および右のケーシングを取り外します。

• ピンチバルブカバー [B] を取り外します(工具不要)。

1. コントロールパネルの裏側にあるピンチバルブカバー [B] のつめ

コントロールパネルは上の位置に移動します。

(1、2、3の位置)を外して取り外します。 2. カバー [D] を持ち上げて、取り外します。 ✓ マシンの変更準備が整いました [C]。

プラスドライバー PH1

変更の準備:

•

側のバーに挿入します。 √ これで両サイドバーの再 組み立ての準備が整いまし た。

プラスチック製のホースガイド [A] (079880) が納入品目に含まれており、

- 1. ガイド [C] からミルクホースを 取り外します。
- 2. ミルクホースを裏側に取り回し ます。
 - √ ミルクホースを裏側に取り 回すことができます。



ミルクホースを左側に取り回します 前提条件:

- ミルクホースはガイド [C] のない仕様です。
- サイドバーの開口部は変更されています。
 - 注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれています。

- 1. 図 [A] のように、ミルクホースを裏側に取り回します。
- 2. ミルクホースを飲料注出口の裏側から左側へ取り回します。
- 1. ミルクホースをメタルプレート の開口部 [B] に通します。 √ ミルクホースをマシンから 左側へ取り回します。



右側にケーシングおよび左側にホースガイドを取り付けます

前提条件:

- ミルクホースは左側で準備ができました。
- ホースガイド 079880 の準備ができました。

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれています。

- 1. 右側のサイドバー [A] を再度取 1. 右側のサイドケーシング [B] を 1. ミルクホースガイド 079880 を り付けます。固定部 [1] および [2] を確認します。
- 再度取り付けます。
- サイドプレート [C] にはめ込み ます。

√ ミルクホースガイドが配置 されました。



ミルクホースを左側に取り回します

前提条件:

- ホースガイド 079880 が配置されました。
- 注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれています。

- 裏側にあるミルクホース [A] をホースガイドに差し込みま す。
- 上部にあるミルクホース [B] をホースガイドに差し込みま す。
 - ✓ ミルクホースをマシンの左 側に取り回します。
- 1. ミルクホースを左側のサイド バー [C] に通します。
- 2. 左側のサイドバー [D] を再度 取り付けます。固定部 [1] およ び [2] を確認します。
- 1. サイドケーシング [E] を取り付 けます。
- 2. カバー [F] を取り付けます。
- 3. 上部ケーシングを取り付け、コ ンテナを再び取り付けます。
 - ✓ 左側へのミルクホースガイ ドの取り付けが完了しまし た。



4.5.5 Flavour Point 4倍 UC (シロップモジュール) の接続 (オプション)



周辺機器Flavour Point 4倍 UCは後付けできません。ホースを正しく取り回すために、マシン脚部 (最低 40 mm) をコーヒーマシンに取り付けます。

Flavour Point ホース接続



図: Flavour Point ソウルのホース接続

前提条件:

- コーヒーマシンは、「Flavour Point」オプション用に工場で準備されました。
- 必要なホース接続は、マシンの右側にあります。
- コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーをマシンから持ち上げます。
- 2. マシンカバーの4本のネジを取り外します。
- 3. カバーの右側を少し持ち上げます。
- 右側の細いケーシングバーを上に押し上げ、ロックを解除します。
 ✓ マシンから引き出されたプラグ接続は、マシンの右側 [B] からアク
- セスできるようになりました。 5. Flavour Point [A] から準備されたプラグ接続にオフセット方式で接続 ホースを接続します。
- 6. 右側のサイドケーシングおよびマシンのカバーを再度取り付けます。
- 7. コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーを再び取り付けます。

1.5 - ja

✓ ホース接続 Flavour Point とコーヒーマシンの間に接続ホースが取り 付けられました。

シロップの種類表記



図: シロップボトルとシロップポンプ の間のホース接続部のラベル 前提条件:

- ラベルストリップは、自己粘着式であること。
- ラベルストリップを約5cm枚ずつ4フィールド (4ポンプ) に分割します。
- 2. シロップポンプに応じてシロップの種類を表記します (下図参照)。
 - ✓ シロップボトルとシロップポンプの間のホース接続部には印がついています。
 - ✓ 洗浄後は、シロップの種類ごとの割り当てが明確になります。

4.6 ディスプレイガイド付きコミッショニング



初めてスイッチを入れた場合、試運転プログラムが自動的にスタートします。ここで取付けに関す るすべての項目が説明されます。サービス技術者は、いつでも手動で試運転プログラムをトリガー できます。



コーヒーマシンのスイッチオンに関する説明は、 "スイッチを入れます"の証も参照してください。

5 操作

5.1 オペレーターモード

コーヒーマシンのユーザーインターフェイスは、サービス技術者が以下のモードのいずれかに設定することがで きます。

- ▶ ゲストモード
- ▶ パーソナルモード
- ▶ レギュラーユーザーモード

ゲストモード



事前に設定されたユーザーインターフェイス「ゲストモード」により、知識のないゲストによる コーヒーマシンの操作をサポートします。サービス技術者が個別に設定することも可能です。



図: 標準ユーザーインターフェイス 「ゲストモード」



図: 飲料グループの選択があるユー ザーインターフェイス「ゲストモー ド」 セルフサービスでの飲料の選択は順次行われます。

前提条件:

• 動作モード > 「ゲストモード」が有効です。

最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。

- 10個のタブ (グループ)
- 各タブ24個の飲料 (グループ)
- 240の飲料に利用可能

「ゲストモード」で利用できる機能: [A] 最大240の飲料フィールド (24飲料 X 10グループ) の表示 [B] 水平スクロール (矢印) [C] サービスメニューへのアクセス [D] 飲料グループの選択

飲料が提供されるまでのステップ:

- 希望の飲料ボタンを選択します
- コーヒーカップ/マグカップのサイズを決定します
- コーヒーローストを選択します (オプション)
- 選択を確認します
- 支払い (支払いシステムを使用、オプション)
- マグカップ/コーヒーカップを配置するように促すプロンプト
- 注出を開始します
- コーヒー粉を入れます (個別に手動投入)
- 手動投入を確認します
- 飲料が注出されます
- 飲料注出の進捗状況の表示
- ・ 飲料完了の表示
 注記 サービス技術者は、以下の追加機能により、標準設定を拡張または縮小することができます。

- スクリーンセーバー [オン]
- [C] [サービスメニュー] フィールド表示 [オン]
- グループ選択 [D] (最大10グループの水平ナビゲーション [B] が可能) [オフ]
- 飲料の順次変更 [オンで固定]
- コーヒーカップ/マグカップを配置するように促すプロンプト [オン]
- 情報「進捗状況の表示」[オンで固定]
- 情報「飲料完了表示」[オン]

(iii)

"飲み物の選択"の章も参照。

パーソナルモード



事前に設定されたユーザーインターフェイス「パーソナルモード」により、知識のある専門家 (担 当者) によるコーヒーマシンの操作を最適化します。サービス技術者が個別に設定することも可能 です。



図: ユーザーインターフェイス「パー ソナルモード」標準。



図: 「パーソナルモード」での飲料オ プション選択。 飲料の選択はスタッフが個別に行います。

最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。

- 10個のタブ (グループ)
- 各タブ24個の飲料 (グループ)
- 240の飲料に利用可能

前提条件:

• 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

「パーソナルモード」で利用できる機能:

[A] 各グループ最大24飲料フィールドの表示 (10グループまで可能)

- [B] 水平方向のワイプスクロール機能(指)
- [C] 飲料フィルター (DECAF、2カップ)
- [D] サービスメニューフィールドの表示
- [E] 「バリスタ」 (コーヒー濃度) 事前選択 [オフ]
- [F] 追加で最大3つの別の飲料(左)
- [G] 追加で最大2つの別の飲料(右)

[H] 飲料オプションの選択ウィンドウ

飲料が提供されるまでのステップ:

- 事前選択 (DECAF飲料または2カップなど]
- コーヒーの濃度 (バリスタ)の事前選択
- 希望の飲料ボタンを選択します
- 飲料オプションの決定
- 支払い (支払いシステムを使用、オプション)
- 注出を開始します
- コーヒー粉を入れます(個別に手動投入)
- 手動投入を確認します
- 飲料が注出されます
- 飲料注出の進捗状況の表示

注記 サービス技術者は、以下の追加機能により、標準設定を拡張また は縮小することができます。

- ダブル注出する飲料の [C] フィールド [オン]
- カフェインフリーコーヒー (DECAF) の [C] フィールド [オン]
- コーヒーの濃度 (バリスタ) の [E] フィールド [オフ]
- 飲料の事前選択が可能(数回注出)[オン]
- 事前選択された飲料数量の表示 [オフ]
- サービスメニューフィールドの表示 [オン]
- 「カップ配置」情報の表示 [オフ]
- 「進捗状況」情報の表示 [オフ]
- 「飲料完了」情報の表示 [オフ]

レギュラーユーザーモード



"飲み物の選択"の章も参照。



事前に設定されたユーザーインターフェイス「レギュラーユーザーモード」により、使い慣れてい る利用者 (オフィスエリア) によるコーヒーマシンの操作をサポートします。サービス技術者が個別 に設定することも可能です。



図: ユーザーインターフェイス「レ

図:「レギュラーユーザーモード」で

Tea /Steam

WHAT WOULD YOU LIKE TODAY?

図: 飲料グループの選択があるユー

ザーインターフェイス「レギュラー

ユーザーモード」

My Coffe

В

schaerer

ギュラーユーザーモード」。

00

e0 @

の飲料オプション選択。

 \langle Next \rightarrow

飲料の選択は順次行われます。

前提条件:

- 動作モード>「レギュラーユーザーモード」が有効です。
- 最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。
- 10個のタブ (グループ)
- 各タブ24個の飲料 (グループ)
- 240の飲料に利用可能

「レギュラーユーザー」で利用できる機能:

[A] 最大240の飲料フィールド (24飲料 X 10グループ)の表示

[B] 水平スクロール (矢印)

- [C] サービスメニューフィールドの表示
- [D] 追加で最大3つの別の飲料 (左)

[E] 飲料オプションの選択ウィンドウ

[F] 飲料グループの選択

飲料が提供されるまでのステップ:

- 希望の飲料ボタンを選択します
- コーヒーカップ/マグカップのサイズを決定します
- コーヒーローストを選択します (オプション)
- 選択を確認します
- 支払い (支払いシステムを使用、オプション)
- マグカップ/コーヒーカップを配置するように促すプロンプト
- 注出を開始します
- コーヒー粉を入れます (個別に手動投入)
- 手動投入を確認します
- 飲料が注出されます

注記 サービス技術者は、以下の追加機能により、標準設定を拡張また は縮小することができます。

- コーヒーの濃度 (バリスタ) の [E] フィールド [オン]
- スクリーンセーバー [オン]
- [C] フィールドのサービスメニュー表示 [オン]
- グループ選択 [F] (10グループの水平ナビゲーション [B] が可能) [オフ]
- コーヒーカップを配置するように促すプロンプト [オン]
- 「飲料完了」情報の表示 [オフ]



"飲み物の選択"の章も参照。

5.2 ユーザーインターフェース

タブ



設定したメニューカードは、「パーソナルモード」では横長のタブとして 表示されます。

前提条件:

• 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

以下の数量のタブおよび飲料が利用可能です:

- 10個のタブ (グループ)
- 各タブ24個の飲料 (グループ)
- 240の飲料に利用可能

メニューカードおよびタブにはサービス技術者が任意の名前をつけて任意 に配置することが可能です。

スクロール



図: ゲストモード

すべてのタブをスクロール (メニューカード) バリエーション:ゲストモード/レギュラーユーザーモード

前提条件:

• 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

すべての飲料を以下の方法で表示:

- [矢印 <] ボタンで左へスクロール
- [矢印 >] ボタンで右へスクロール
- 点の数は、利用可能なメニューカードの数を示しています。

ふき取り



図: パーソナルモード/レギュラーユー ザーモード バリエーション:パーソナルモード

前提条件:

動作モード「パーソナルモード」/「レギュラーユーザーモード」が有効です。

すべての飲料を以下の方法で表示:

- タップしてタブ (メニューカード) を直接選択します。
- タブをタップして左方向または右方向へふき取ります。
- タブ (メニューカード) の数は、直接認識できません。

メニューカードおよびタブにはサービス技術者が任意の名前をつけて任意 に配置することが可能です。

• 動作モードでは、「グループ選択の表示」機能が有効です。

√ グループ (メニューカード) が飲料とともに表示されます。

メニューカードおよびタブにはサービス技術者が任意の名前をつけて任意

グループからの飲み物選択



図: ゲストモード/レギュラーユーザー モードでのグループ選択

飲料ボタンのサイズ



図:「小」および「特大」飲料ボタン

▶ 飲料ボタンのサイズは、メニューカードの設定で定義されます。

利用可能な飲料ボタンのサイズ:

1. グループを1つ選択します

に配置することが可能です。

٠ 小

前提条件:

- 標準
- 大
- 特大
- ダイナミック

メニューカードの設定はサービス技術者が行います。

マーク / 飲料ボタン



飲料タブのさまざまな表示。

▶ 飲料タブの表示は動作モードで設定されます。

以下の飲料マークは、サービス技術者が設定することができます。

[A] デフォルト設定 (グラスでの表示)

[B] コップ (コップでの表示)

各飲み物ボタンには個別に1つの飲料を登録することができます。飲料ボタ ンは、対応する飲料注出や、追加の原料や飲料オプションの事前選択を開 始します。

飲料ボタンにはサービス技術者が任意の名前をつけて任意に配置すること が可能です。

飲料の順次変更



図:「ゲストモード」での順次選択

飲料の順次選択は、事前に選択可能な飲料オプションを次々と表示し、そ れぞれを別のウィンドウで選択するものです。

「飲み物の順次変更」機能がない場合は、ウィンドウから飲料オプション を直接選択します。

可能な飲料選択:

- 飲料の種類 (コーヒー、エスプレッソ、カプチーノ)
- 飲料サイズ (S、M、L)

- コーヒーの種類(2~3基のグラインダー)
- ミルクの種類 (Twin Milk)
- チョコレート (パウダーシステムの場合)
- フレーバー (Flavour Point シロップシステムの場合)

「飲み物の順次変更」は「ゲストモード」でのみ有効であり、無効にする ことはできません。

飲料原料の進捗状況の表示



図: 飲料の選択



図: 飲料サイズの選択



図: コーヒーの種類の選択

飲料原料の概要



図: 含まれる飲料原料

すでに選択されている飲料原料と、まだ選択されていない飲料原料につい て知らせします。

前提条件:

- ・ この飲料は、さまざまな原料を使って注出するように設定されていま す。
- このような「飲料選択の進捗状況」の表示は、「ゲストモード」で使用 可能です。
- 1. 飲料を選択します。
- 2. 原料を選択します。
 - √ 選択された原料は各マークによって表示されます。
 - √ まだ選択されていない原料は空のフィールド [+] で知らせします。
- 「飲料選択の進捗状況」表示を無効にすることはできません。

選択された飲料または含まれる飲料原料に関する情報。 前提条件:

- この飲料は、さまざまな原料を使って注出するように設定されていま す。
- このような「飲料選択の進捗状況」の表示は、「レギュラーユーザー モード」で使用可能です。
- 1. 飲料を選択します。
- 2. 原料を選択します。
 - ✓ 含まれる原料は各マークによって表示されます。
- 3. 飲料サイズなど原料の調整。
 ✓ 新しく選択された飲料サイズが概要に表示されます。

「飲料選択の進捗状況」表示を無効にすることはできません。

抽出を開始する (選択を確認します)



図: 支払いシステムを使用しないで開 始 飲料の注出は [開始]/[支払い] フィールドで開始します

[開始] フィールドは飲料の事前選択中に表示され、飲料の注出が開始します。

支払いシステムが有効になっている場合は、支払いを促すプロンプトが表 示されます。

バリエーション:支払いシステムなし

[開始] フィールドで選択されたオプションを確定し、飲料の注出を開始しま す。



バリエーション:支払いシステムを使用

[支払い] フィールドで選択されたオプションを確定した後に支払いプロセス を開始します。

支払いが完了すると、[開始] フィールドを選択することにより飲料が注出さ れます。

図: 支払いシステムを使用して開始

```
ストップ
```



[ストップ] フィールドは、飲料の注出を中断します。

飲料の注出中は [ストップ] フィールドに表示されます。現在注出されてい る飲料、そしてプレ選択されている飲料をこれによって削除することがで きます。



PLEASE CONFIRM Y SELECTION [X] フィールドで飲料選択のユーザーインターフェイスに戻ります。

[キャンセル] フィールドは飲料オプションの選択中に表示されます。現在 選択されている飲料、および事前選択されている飲料オプションをこれに よってキャンセルすることができます。

図: キャンセル

戻る / 次へ



[>] / [<] フィールドで次のページに移動するか、前のページに戻ります。

図: 戻る / 次へ

進捗状況



図: 進捗状況 (ゲストモード)



進捗状況表示バー (緑色のバー) は、飲料の注出中に残りの注出時間を知ら せます。 バリエーション:ゲストモード/レギュラーユーザーモード 動く緑色のバーは、デジタル圧力計を左から右へと180度半周します。

- デジタル圧力計は、コーヒー抽出中に現在の水圧を知らせます。
- バリエーション : パーソナルモード

動く緑色のバーは水平に左から右へ移動します。

図: 進捗状況 (パーソナルモード)

2カップの事前選択



図: 2カップの事前選択

前提条件:

- 「ダブルボタンの表示」機能は動作モード「パーソナルモード」で有効 です。
- ダブル注出する飲料が設定されました。

ダブル注出する飲料を有効にします

- ▶ [ダブル注出する飲料] フィールドを有効にします。
 - ✓ ダブル注出する飲料用に設定されているすべての飲料は、ユーザー インターフェイスに選択可であることが表示されます。

事前選択 [2カップ] は、サービス技術者が飲料設定で設定し、動作モード 「パーソナルモード」でアクティブ化できます。

カフェインフリーコーヒーの事前選択

 \heartsuit

______ 図: カフェインフリーコーヒーの事前 選択 前提条件:

- 「DECAFボタン表示」機能は動作モード「パーソナルモード」で有効です。
- カフェインフリーの飲料を商品として扱うための条件は、グラインダー が2つ取り付けられており、そのうちのひとつがカフェインフリーの コーヒー豆に当てられていること、
- 代替方法:マシンには、手動投入でカフェインフリーのコーヒー粉を充 填します。

事前選択 [カフェインフリーコーヒー] は、サービス技術者が飲料設定で設定し、動作モードでアクティブ化できます。

バリエーション:2基めのグラインダー付き

- ▶ [カフェインフリー] フィールドを選択します。
 - ✓ カフェインフリーのコーヒー豆で設定されたすべての飲料を選択で きます。

バリエーション:コーヒー粉および手動投入

- ▶ [カフェインフリー] フィールドを選択します。
 - ✓ 供給源として「DECAF」が設定されているすべての飲料を選択できます。
 - ✓ 注出中に、カフェインフリーのコーヒー粉を追加するよう促されます。

バリスタの事前選択



前提条件:

- 「バリスタ」機能は動作モード「パーソナルモード」で有効にできます。
 - ▸ 飲料は「バリスタ」オプションで設定されています。

バリスタ ボタンで注出する飲料の濃度を変化させることができます。飲料 の注出後、バリスタ ボタンは標準設定の「中」に戻ります。

事前選択 [バリスタ] は、サービス技術者が動作モード「パーソナルモー ド」でアクティブ化できます。



カップサイズ S、M、L

SELECT SIZE		186 3 W
SMALL	MEDIUM	LARGE

図: サイズの選択

希望するコーヒーカップ/マグカップサイズの選択。

前提条件:

この飲料は、さまざまなカップサイズで注出するように設定されています。

飲料に複数のカップサイズが割り当てられている場合は、飲料の注出前に これらを選択できます。

事前選択 [カップサイズ] は、サービス技術者が飲料設定で設定し、各動作 モードで利用可能です。

飲料原料の選択



図: 原料の選択 (ゲストモード)



図: 原料の選択 (パーソナルモード)

利用可能な飲料原料の選択。

前提条件:

- この飲料は、さまざまな原料を使って注出するように設定されています。
- 設定されている動作モードによって、選択される原料が異なります。

原料は以下のように選択することができます:

- ゲストモード > 順次選択 (ステップバイステップ)
- パーソナルモード > 原料の事前選択あり
- レギュラーユーザーモード > すべての原料の直接選択

事前選択 [原料] は、サービス技術者が飲料設定で設定し、アクティブ化で きます。

以下の原料が利用可能です。

- 飲料の種類 (コーヒー、エスプレッソ、カプチーノなど)
- 飲料サイズ (S、M、L)
- コーヒーの種類 (2基または3基のグラインダーの場合)
- ミルクの種類 (Twin Milkの場合)
- チョコレート (パウダーシステムの場合)
- フレーバー (Flavour Point シロップシステムの場合)



図: 原料の選択 (レギュラーユーザー モード)

飲料の価格表示



図: 飲料の価格表示



バリエーション:支払いシステムを使用 前提条件:

- 支払いシステムが有効になっています。
- 飲料の価格が設定されています。
- 1. 飲料の注出を開始します。
 - ✓ 支払いのプロンプトが表示されます。

図: 支払いのプロンプト

配置



飲料の注出中、マグカップ/コーヒーカップを置くための要求が表示されま す。

「カップ配置」プロンプトは、サービス技術者が動作モードでアクティブ 化/アクティブ化できます。

1.5 - ja

図: 配置 事前選択および数回注出



図:事前選択および数回注出

すでに選択されている飲料の数回注出。

前提条件:

- 事前選択は動作モードで有効になります。
- 動作モード「ゲストモード」では事前選択はできません。
- 1. 飲料を選択します。
- 2. 原料を選択します。
- 矢印キー [<] 1~9 [>] で数回注出を設定します。
 ✓ 飲料注出は最大9回繰り返します。
 - ✓ すべての注出の進捗状況が表示されます。

「設定」 - 「動作モード」 - 「タッチスクリーンで事前選択を有効にする」 の設定でパラメータをアクティブ化にすると、機能が利用可能になりま す。

飲料完了



注出が終了すると、ディスプレイに表示されます。

「設定」 - 「動作モード」の設定でパラメータをアクティブ化にすると、情 報が表示されます。

図: 飲料完了

サービスメニュー



図: ゲストモードのサービスメニュー



図: パーソナルモードおよびレギュ ラーユーザーモードのサービスメ ニュー

サービスメニュー機能



図: サービスメニュー機能

サービスメニューへのアクセス。

- ^{1.} サービスメニューフィールド [**I**MM] を押します。
 - ✓ 「サービスメニュー」ウィンドウが開きます。

カラーマーキングによる追加情報:

- フィールドの左上隅にあるオレンジ色のマーキング [!] は、保留中のマシンメッセージに関する情報を提供します。
- フィールドの右上隅にある赤い色のマーキングは、アクションが必要な 保留中のエラーメッセージについて通知します。

詳細は、 "サービスメニュー"の章を参照してください。

以下の直接選択機能は、サービスメニューで利用可能です。

- 加熱すすぎ
- ・ ディスプレイのクリーニング (圧感応性を無効にします)
- 「クイック情報」の有効化

- 無料販売 (有効な支払いシステムを使用)
- スリープモードの有効化

以下の説明"サービスメニュー"も参照してください。

クイック情報

Quick Info T: 103.0°C [_] S: 127.7°C [_] (0) SW: 25 1°C	IP: 10.210.232.5 M: 0% RS [:] []	サービスメニューでのみ表示される「クイック情報」では、以下の情報が 得られます。 • T>ボイラーの熱湯 (紅茶) の温度を[°C]で表示
WF: 0.0ml/s M1: 5.1°C		 S > スチームボイラーの温度を[°C]で表示 SW > スチームノズル (オプション)の温度を[°C]で表示
		・ WF > 必要な水量(Water Flow)を[ml]で表示
図: クイック情報		 IP > ネットワークアダプタのアドレス (ソウル=1 アダプタ)
		● M > 使用可能なストレージスペース [%]
		• RS>飲料の注出密度について知らせます (ラッシュアワーモード)
		▶ 1時間に30杯以上の飲料の場合に有効

- ▶ 有効な場合は、飲料注出口のすすぎが抑制されます
- ▶ > RS[*]により有効モードが表示されます

以下の説明"サービスメニュー"も参照してください。

ディスプレイメッセージ (シンプル)



図: ディスプレイメッセージ (ゲスト モード、シンプル)

ディスプレイメッセージ (特定)

エラーメッセージやプロンプトは、設定されている動作モードに応じて ディスプレイに異なる表示がされます。

バリエーション:「シンプル」 (ゲストモード)

- 動作モードでの「シンプル」設定のゲストモードのディスプレイメッ セージ
 - √ コーヒーマシンは操作可能状態ではなくなりました。
 - ✓ 「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。

モード特定のディスプレイメッセージは、動作モードが「ゲストモード」 の場合のみ表示されます。

WHAT WOULD YOU LIKE TODAY?

図: ディスプレイメッセージ (ゲスト モード、特定) バリエーション:「特定」(パーソナルモード/レギュラーユーザーモード)

- 動作モードでの「特定」設定のパーソナルモードまたはレギュラーユー ザーモードのディスプレイメッセージ。
 - √ アクションの要求やエラーは直接表示されます。
 - ✓ コーヒーメーカーの操作可能状態は、単独でも回復できる可能性が あります。

モード特定のディスプレイメッセージは、動作モードが「パーソナルモー ド」および「レギュラーユーザーモード」の場合に表示されます。サービ ス技術者は設定をエラーメッセージに変更することができます。

1.5 - ja

保留中のエラー/障害メッセージまたはアクションプロンプト

64



√ 迫加捐報を含む スペート捐報」 フィントフル 衣小とれより

詳細な説明については、"障害の除去"の章を参照してください。

エラー/障害メッセージまたは操作を開きます



サービスメニューで [] フィールドは保留中の操作またはエラー/障害メッセージのウィンドウを開きます。

図: 「サービスメニュー」のエラー/障 害メッセージ

サービスメニュー内での確認

[確認] **⊠**フィールドは、保留中のアクションを開始するか、表示されたアク ションプロンプトを確認します。

サービスメニュー内での次へおよび確認

フィールド<mark>■</mark>では、クリーニング、カルキ抜き、またはグラインダーサー ビスのディスプレイガイド付きステップをステップごとにガイドします。

- 5.3 サービスメニュー
- 5.3.1 [サービスメニュー]フィールド



図: [サービスメニュー]フィールド

サービスメニューは、[サービスメニュー] フィールドから開きます。

ユーザーインターフェイスの [サービスメニュー] フィールドには、保留中 の情報やエラーメッセージに関する情報が表示されます。

- カラーコードなし: サービスメニューにメッセージはありません。
- オレンジ:情報はサービスメニューで入手できます。
- 赤:サービスメニューにエラーメッセージまたはアクション要求があります。

5.3.2 概要



サービスメニューへのアクセスは、PINを使用してサービス技術者が保護できます。この設定されたPINは、マシン担当者のPINに対応します。



図:「サービスメニュー」ビュー

サービスメニューの機能





図: サービスメニューウィンドウを表 示 機能と情報:

- 保留中のアクションプロンプト (クリーニング/カルキ抜き)
- 保留中のエラーメッセージ
- 原料管理
- 飲料注出の過程
- 直接選択機能
- プロフィールでログイン
- システム情報
- ▶ ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。 √ サービスメニューが表示されます。

保留中のメッセージ:

- [A] クリーニングステータスとクリーニング開始の [】 フィールド
- [B] メンテナンスとメンテナンスを実行するための [] フィールド
- [C] 原料管理
- [D] 保留中エラーメッセージおよびアクションプロンプト

[E] コントロールパネル 直接選択

- 1 [すすぎの開始]
- 2 [タッチスクリーンのクリーニング] (30 秒)
- 3 [クイック情報 オン/オフにする]
- 4 [無料販売をオンにする] (有効な支払いシステムを使用)
- 5 [オフにする]

[F] [戻る] はユーザーインターフェイスに戻ります

- [G] [情報] QRコード (クイックレスポンスコード) を含むシステム情報
- [H] [飲料注出の過程] 注出飲料一覧

[I] [設定] はマシン設定につながります

[J] [ログイン/ログアウト] プロフィールの選択とプロフィールのログイン/ロ グアウト。



マシンの再起動中にエラーが検出された場合、サービスメニューが直接表示されます。

5.3.3 プロフィール [ログイン/ログアウト]

機能とパラメータへのアクセス権は、それに応じて各プロフィールに適合します。



プロフィールの詳細な概要と説明については、たとえば「"プログラミング"」を参照してくださ い。

バリエーション:PIN入力のないサービスメニューへのアクセス



- ▶ ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。
 - ✓ サービスメニューは、最後にアクティブ化されたユーザープロ フィールがある場合、またはアクティブなプロフィールがない (ログ インしていない) 場合に開きます。



バリエーション: PIN入力によるサービスメニューへのアクセス



2

8

前提条件

- サービスメニューへのアクセスは、サービス技術者が設定したPINに よって保護されています。
- 1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。

✓ PINを入力するための数字キーパッドが表示されます。

- 2. 設定したPINを入力して確認します。
 - ✓ サービスメニューは、アクティブなユーザープロフィールなしで開きます。
 - √ 「無料販売」を除くすべての直接選択機能を選択できます。
 - ✓ 「情報」 「バージョンを表示」は設定で利用できます。

図: ナンバーパッド

X



•3

図: プロフィールは登録されていませ ん

アクセス プロフィール概要ウィンドウ



サービスメニューを閉じると、現在ログインしているプロフィールが保持されます。ログインプロ フィールは、[ログアウト]フィールドがアクティブ化された後、または再起動後にログアウト (Logout) されます。



▶ 上のサービスメニューの [ログイン] フィールドを選択してください。

図: [ログイン]フィールド



- ✓ サービス技術者によって構成されたプロフィールのウィンドウが開きます。
 - ✓ PINで保護されたプロフィールには、ロック記号が付いています。

次のプロフィールは、サービス技術者が利用できるようにすることができ ます。

- 管理担当者
- 会計担当者
- 会計担当者(縮小版)
- 設備管理人

- 品質管理マネージャー
- マシン担当者

ロックが付いているプロフィールは、PINで保護されています。

バリエーション:保護されていないプロフィールを有効にする



- ▶ 希望する保護されていないプロフィール [A]、例えば [管理担当者] を選択します。
 - ✓ サービスメニューは、アクティブな「管理担当者」プロフィールと ともに表示されます。
 - ✓ サービスメニューで使用できる機能は、選択したプロフィールに対応しています。

フィールド(たとえば、「オペレーター」プロフィールなど)は、PINで

1. [オペレーター] [B] などの保護されたプロフィールを有効にします。

✓ 選択したプロフィールのサービスメニューが表示されます。

図: PINなしのプロフィール

個々のプロフィールの機能の詳細については、"プロフィールと承認"の章を参照してください。

保護され、ロック記号でマークされています。

2. 設定したPINを入力して、[OK] [C] で確定します。

✓ PINを入力するためのナンバーパッドが開きます。

バリエーション:保護されたプロフィールを有効にする

前提条件:



図: PIN付きのプロフィール

図: ナンバーパッド



サービス技術者はプロフィールを有効にできます。各プロフィールには特定の権限があります。プ ロフィールを使用したログインは、PINで保護できます。サービス技術者はPINを構成し、それをプ ロフィールに割り当てることができます。



測定の機能の詳細については、"プロフィールと承認"の章を参照してください。

プロフィールのログアウト



図: [ログアウト]フィールド

- ▶ 上のサービスメニューの [ログアウト] フィールドを選択してください。 √ 現在ログインしているプロフィールはログアウトされます。
 - √ 承認は適用されません。
 - ✓ サービスメニューに「ログインしていません」と表示されます。



図: アクティブなプロフィールはあり ません

5.3.4 機能範囲

クリーニング





一般的に、緑色のスマイルマークは、クリーニングが完了したことを通知します。赤いスマイル マークは、保留中のクリーニングについて通知します。

Maintenance 図: メンテナンス ☑: フィールドを閉じる	 PINで保護された機能(管理担当者、オペレーター、サービス技術者)。 1. 表示されたメンテナンスに従います。 2. [メンテナンス] フィールドを選択します。 ✓ [X] フィールドからのキャンセルが可能です。 3. メンテナンスを確認します。 ✓ 確認済みのメンテナンスは、日付と緑のスマイルマークとともに表示されます。
原料管理	
•	バリエーション:添加物のアクティブ化 1. [原料管理] フィールドを選択します。 ✓ 有効な添加物のウィンドウが開きます。 2. 「操作」の下の[オン/オフ]フィールドを選択します。 ✓ 添加物はアクティブ化されます。
64.12.2019 10: 22 Caretaker Ingredient / Source State Action Milk system OFF Flavour 1 - No ingredient ON Exchange Flavour 2 - No ingredient ON Flavour 3 - No ingredient ON Flavour 4 - No ingredient ON Exchange bettle	3. 🍤 フィールドを選択して、サービスメニューに戻ります。
Exchange bottle Flavour 1 - No ingredient assigned 1. Place the rinsed hose into the new bottle. 2. Place the bottle into the Flavour Point. 3. Connect the surction pice to the Flavour Point. 4. Activate the pump until the hose is filled. 5. Stop the pump when the flow is stable. Start pump	 バリエーション:ボトル交換 シロップ 1. [原料管理] フィールドを選択します。 ✓ 有効な添加物のウィンドウが開きます。 2. シロップの種類1~4には、「操作」で[ボトル交換]を選択します。 ✓ ボトル交換のためのディスプレイガイド付きの手順は、別のウィンドウ「ボトルの交換」で開きます。 ✓ 以前に選択したシロップホースが空になります。
文書番号:3370020707 04.2023 1.5 - ja	Schaerer コーヒーソウル 69



- Flavour Pointで空のボトルのバヨネットロックを取り外し、ボトルアダ プタでホースを完全に洗浄します。
- ^{4.} フィールドで実行されたクリーニングを確認します。
- 5. 洗浄したホース付きのボトルアダプタを新しいシロップボトルに挿入し ます。
- 6. バヨネットロックをFlavour Pointに再接続します。
- [ポンプを始動] フィールド、[ポンプを停止] の順に選択して、ホースに 充填します。
- 8. ホースの充填を ▼ フィールドで確認します。
 √ 「ボトル交換」ウィンドウが閉じ、ユーザーインターフェイスが表示されます。

エラー/障害メッセージまたはアクションプロンプト



- 1. [] フィールドで保留中のメッセージを選択します。
 - ✓ 保留中のプロンプトは別のウィンドウに表示されます。
 - ✓ 保留中のエラー/障害メッセージが別のウィンドウに表示され、説明 されます。
- 保留中のメッセージを修正するか、アクションプロンプトに対応します。
 - ✓ エラー/障害メッセージまたはアクションプロンプトは、リストから 自動的に削除されます。
 - ✓ サービス技術者は、メインメニューの「情報」 「エラーの統計」 にイベントの概要を表示します。

ユーザーインターフェイスに戻る



[▶] フィールドは、ユーザーインターフェイスに戻ります。

- ▶ [戻る] フィールドを選択します。
 - ✓ ユーザーインターフェイスが表示されます。
 - ✓ ログインしているプロフィールはログアウトされます。

図: ユーザーインターフェイスに戻る

システム情報



[1]] フィールドを選択します。 ✓ システム情報は別のウィンドウに表示されます。 ✓ また、システム情報を記載したQRコードが表示されます。

飲料注出の過程



- [1] フィールドを選択します。
 - ✓ ウィンドウが開き、すでに注出されているすべての飲料がリストに 表示されます。
 - ✓ さらに、各注出に対応する飲料注出時間が表示されます。

/ 純粋な飲料 流下時間 (コーヒー) は、リストの右側に表示されます。



コーヒーの1カップの純粋な流下時間は10~15秒で、ダブルドリンクの場 合は 20 ~ 25である必要があります。しかし、これはあくまでも目安であ り、粉砕量、粉砕度、水温、コーヒーの種類などの要因によって異なる場 合があります。

設定



「▶」フィールドを選択します。
✓ 設定が表示されます。
✓ これにより、パラメータ設定が可能になります。

図:設定



パラメータ設定のアクセス許可は、ログインしているプロファイルによって異なります。



詳細な説明については、 "プログラミング" の章も参照してください。

ログイン/ログアウト

06.12.2019 08 03	D 🕕 🍤
	Start rinsing
Maintenance	Display cleaning
Ingredient management	Switch on Quick
Grounds container missing	Switch on free vend
User panel open 🔰	mode
	Shut down

ログインおよびプロフィールの選択。

▶ [INF] フィールドを選択します。 √ プロフィールを選択するためのウィンドウが開きます。

詳細な説明については、"プロフィール [ログイン/ログアウト]"の章を参照し てください。

```
図: ログイン
```

直接選択 [すすぎの開始]





mode

Shut down

図: スイッチを切る

- ✓ 有料ドリンクは無料販売できます。
- ✓ [無料販売をオンにする] フィールドには、サービス技術者、会計担当者、および管理担当者がアクセスできます。
- ▶ [スイッチを切る] フィールド [F] を選択します。
 - √ マシンの電源がオフになります。
 - ✓ マシンの電源はオフになっていますが、電源はオフにされていません。
 - √ ディスプレイは空白で非アクティブです。
5.4 コントロールパネルを開き、そして閉じる

注意



コントロールパネルの落下により押しつぶされる危険!

コントロールパネルが自重で落下する可能性があります。

▶ コントロールパネルをしっかりと持ち、コントロールしながらカチッとはまるまで上または下 へスライドさせます。

5.4.1 コントロールパネルを開く



1. ロック装置[A]のキーを水平位置にします。

✓ ロックは開いています [B]。
 2. コントロールパネルの上部 [C] を強く引いてロックを解除します。

- ✓ コントロールパネルは解除されています。
- 3. コントロールパネルを両手で下から [D] ストッパーに当たるまで上へ押 し上げます。
 - ✓ コントロールパネルは上の位置で自動的に保持されます。



✓ コントロールパネルの裏側にあるすべての操作エレメント [E] にア クセスできるようになります。

5.4.2 コントロールパネルを閉じます

前提条件:

- コーヒーマシンは、コントロールパネルが閉じた状態でのみ操作することができます。
- 1. 開いているコントロールパネルをストッパーに当たるまで下へ動かします。
- 2. コントロールパネルの上端を軽く押し込みます。
 - ✓ コントロールパネルがロックされ、閉じています。
- 3. 必要に応じて、ロック装置をキーで再度ロックします。

- 5.5 スイッチを入れます
- 5.5.1 コーヒーマシンをオンにする



- 1. マシンの主電源接続を確認してください。
- 2. コントロールパネルのロックを解除し、上にスライドさせます。
- 3. 電源ボタン [A] を短く押します。
 - √ マシンが起動します。
 - ✓ タッチスクリーンにユーザーインターフェースが表示され、加熱が 始まります。
- √ 必要な温度に達すると、マシンの操作準備が完了します。
- 4. コントロールパネルをもう一度閉じます。

図: 電源ボタン コーヒーマシン



マシンを初めてオンにした場合、ディスプレイに基づくマシン設定の設定とハードウェアの校正が 自動的に実行されます。



"コントロールパネルを開き、そして閉じる"の章も参照。

5.5.2 個別冷却ユニットをオンにする(オプション)



- 1. ドアを開きます。
- 2. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
- 3. [B] ボタンを±3秒押したままにします。
 - ✓ 機器はオンになっています。
 - √ 現在の室温がディスプレイに表示されます。

バリエーション:スタンバイモード

▶ [B] ボタンを±3秒押したままにします。
 √ 冷却ユニットがスタンバイモードに切り替わります。

バリエーション:温度設定

- 1. [B] ボタンを±3秒押したままにします。
- 温度設定3~5℃を [B] ボタンを使って高く、または [D] ボタンを使っ て低く設定します。
- 3. 設定を [C] ボタンで確定します。
 - √ 冷却ユニットが動作モードに切り替わります。
 - √ 現在の室温がディスプレイに表示されます。



この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。

5.5.3 Cup & Cool / カップウォーマーの起動 (オプション)



- ▶ クリーニングの前に、カップヒータートレイをオフにします。
- ▶ 表面の温度が下がるまでお待ちください。
- 1. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
- 2. 必要に応じて背面 [C] のサーモスタットを調整します。
 - ✓ 冷却ユニットはオンになっています。
- トグルスイッチ [B] を [I] の位置に切り替えます。

 √ カップヒータートレイはオンになっています。



図:個別機器 Cup & Cool の起動と設定

この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。

"充填と接続"の章も参照。

- 5.5.4 下付け冷却ユニットをオンにする(オプション)
 - 1. ドアを開きます。
 - 2. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
 - 3. サーモスタット [B] を裏側の中央位置 [B] に合わせます。
 - ✓ 下付け冷却ユニットはオンになっています。





図: 下付け冷却ユニットをオンにし、設定する



この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。



"充填と接続"の章も参照。

- 5.5.5 カウンター下冷却ユニットをオンにする(オプション)
 - 1. ドアを開きます。
 - 2. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
 - 3. サーモスタット [B] を裏側の中央位置 [B] に合わせます。 √ カウンター下冷却ユニットはオンになっています。



図: カウンター下冷却ユニットをオンにし、設定します



この周辺機器については、別添の説明書「SCソウル 周辺機器」の詳細情報も参照してください。

"充填と接続"の章も参照。

5.5.6 Flavour Point (シロップモジュール) をオンにする (オプション)



5.6 充填と接続



補充時は、内容物がコンテナのフタに触れないように最大充填量を選んでください。

5.6.1 コーヒー豆ホッパーの充填

切り傷!

警告

グラインダー内の回転する粉砕ディスクによる怪我の危険。 ▶ 絶対にマシンのスイッチが入った状態でコーヒー豆ホッパーに手を入れないでください。

▶ トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。

✓ シロップモジュール「Flavour Point」がオンになっています。



注記

目詰まりおよびブロックの危険!

異物が入り込むことで、グラインダーの目詰まりやブロックが生じ、グラインダー装置の破損につながるおそれがあります。

▶ コーヒー豆ホッパーには絶対にコーヒー豆以外の物を入れないでください。



必要に応じて、コーヒー豆ホッパー、容器、およびコーヒーオイルの残留物のフタをきれいにして から充填してください。



"コーヒーマシンの操作エレメント"の章を参照。

- 1. コーヒー豆ホッパーのフタを取り外します。
- 2. コーヒー豆ホッパーを充填します。最大充填量に注意してください。
- 3. フタでコーヒー豆ホッパーを閉じてロックします。
 - ✓ コーヒー豆ホッパーは、充填され、ロックされています。
 - ✓ コーヒー豆はフタに触れません。



図: 最大充填量のコーヒー豆ホッパー

5.6.2 水を補充する

固定配管接続



▶ メイン水バルブの栓を開けます。

保証規定より、毎日営業終了後にはメイン水バルブを閉めるよう推奨されています。

オプション:外部飲料水タンク



- 1. 毎日、外部飲料水タンクをよく水洗いしてください。
- 2. 飲料水タンクのカバーを清潔な水で何回も洗浄します。
- 3. 飲料水タンクに新鮮な飲料水を入れてください。
- 4. 飲料水タンクを再び取り付けます。



補充された飲料水が閉じられた飲料水タンクの蓋に触れないように注意してください!

5.6.3 パウダーホッパーの充填

警告



回転するスクリュードライブによる挟み込みの危険!

パウダーケース内のスクリュードライブが回転します。手を伸ばすと挟み込みの危険があります。 ▶ 絶対に装置のスイッチが入った状態でパウダーケースに手を入れないでください。

A	注記
	目詰まりによる物的損傷!

許可されていないパウダーの投入により、目詰まりを起こすおそれがあります。 ▶ 絶対にマシン用パウダー以外の物はパウダーケースに入れないでください。



補充されたチョコまたはトッピングパウダーが閉じたパウダー ケースの蓋に触れないように注意し てください!

- 1. パウダーホッパーからフタを外します。
- 2. 慎重にパウダーホッパーを補充します。
- パウダーホッパーのフタを元に戻します。

 √ パウダーはフタに触れません。



図: 最大充填量付きのパウダーホッパー



以下の章を参照: "コーヒーマシンの操作エレメント"

5.6.4 ミルクシステムを充填します



す。



"ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム"の章を参照。

個別冷却ユニットまたは下付け冷却ユニット

- 1. 個別冷却ユニットのドアを開きます。
- 2. ミルクコンテナのフタからミルクホース [A] のアダプタを取り外します。
- 3. ミルクコンテナ [B] を引き出し、フタを持ち上げます。
- 4. ミルクコンテナ、ライザーパイプ、フタを新鮮な水ですすいでください。
- 5. ミルクを充填し、最大充填量 [C] 10 I を守ってください。 √ ミルクはフタに触れません。
- 6. フタ付きのミルクコンテナを閉じて、個別冷却ユニットに戻します。
- 7. ミルクホースのアダプタをミルクコンテナのフタに挿入します。
- 8. 冷却ユニットのドアを閉じます。



図:冷却ユニットの補充



冷却温度が3~5℃かどうか定期的に点検してください。



"個別冷却ユニットをオンにする(オプション)"の章を参照。

Cup & Cool、下付け冷却ユニットおよびカウンター下冷却ユニット



温かすぎるミルクによる物損!

Cup & Cool の冷却ユニットは、温かいミルクを冷却することはできません。 ▶ ミルクを補充する際は、必ず3~5 °Cに予冷したミルクを使用してください。

1. 個別冷却ユニットのドアを開きます。

注記

- 2. ミルクコンテナのフタからミルクホース [A] のアダプタを取り外します。
- 3. ミルクコンテナ [B] を引き出し、フタを持ち上げます。

ミルクコンテナ、フタ、ライザーパイプを新鮮な水ですすいでください。
 ミルクを充填し、その際、最大充填量に注意してください。

容量:

- Cup & Cool ミルクコンテナ = 最大 4 L
- 下付け冷却ユニット (UM-KE) ミルクコンテナ = 最大 9.5 L
- カウンター下冷却ユニット (UC-KE) ミルクコンテナ = 最大 9.5 L
- 6. フタ付きのミルクコンテナを閉じて、個別冷却ユニットに戻します。
- 7. ミルクホースのアダプタをミルクコンテナのフタに挿入します。
- 8. 冷却ユニットのドアを閉じます。



図: ミルクの補充で利用可能なオプション



冷却温度が3~5℃かどうか定期的に点検してください。



"個別冷却ユニットをオンにする(オプション)"の章を参照。

5.6.5 Flavour Point (シロップモジュール) を充填し、接続する



- 1. シロップボトル (最大 4本) をFlavour Pointに置きます。
- ボトルからフタを外し、チューブ [B] 付きのストッパー [A] をボトルに 挿入します。
- 3. ストッパー [A] をしっかりとボトルに押し込みます。
- 4. アダプタ [C] をFlavour Pointに挿入し、右に回してバヨネットキャッチ をロックします。
- 5. すべてのシロップボトルについて上記の手順を繰り返します

図: 補充またはボトル交換 Flavour Point



シロップボトルを接続した後、シロップチューブからの充填が必要です。これには、「原料管理」 ルーチンが使用されます。



"原料管理"の章も参照。

5.7 飲料注出口およびコーヒーカップの配置



AHA (自動調整式飲料注出口) は、事前に選択した飲料に適した高さに注出 口を自動的に調整します。

5.8 飲み物の選択

飲料選択の制限

外部飲料水タンクを備えたコーヒーマシンは飲料の選択に制限があります。外部飲料水タンクでは冷たい飲料を ご利用いただけません!

パウダードリンクは、設定温度に関係なく、外部飲料水タンクを用いて常に熱い状態で提供されます。

非アクティブ後の飲料選択のキャンセル



飲料選択は、5~40秒間操作がないと自動的にキャンセルできます。別の飲料選択のユーザーイン ターフェイスが表示されます。期間は、サービス技術者が「構成」 - 「動作モード」 - 「タイムア ウト選択のリセット」の設定で調整できます。

5.8.1 作動モードの機能

操作インターフェースの「ゲストモード」、「パーソナルモード」および「レギュラーユーザーモード」は、そ れぞれ機能やエラーメッセージが異なります。次の表は、標準設定でどの機能および表示が有効になるかを示し ています。

動作モード	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユー ザーモード
通知モード表示	シングル	特定	特定
ダブルボタンの表示	0	オン	0
DECAF ボタンの表示	0	オン	0
バリスタボタンの表示	0	0	オン
カップサイズ・ボタンの表示	0	0	0
飲料記号の表示	オン	オン	オン
アイコンセット	紙コップ	Default	紙コップ
スクリーンセーバー	オン	0	オン
メニューカード	カスタム	カスタム	カスタム
飲料の事前選択を有効にする	0	オン	0
タッチスクリーンで事前選択を有効にす る	0	オン	0

動作モード	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユー ザーモード
事前選択の項目数	0	0 ~ 8 [8]	0
外部ボタンで事前選択を有効にする	0	0	0
左側飲料セクションの事前選択	0	オン	0
右側飲料セクションの事前選択	0	オン	0
加熱すすぎボタンの表示	0	0	0
サービスボタンの表示	オン	オン	オン
グループ選択の表示	0	0	0
飲料の順次変更	オン	0	0
「カップ配置」の表示	0	0	オン
「進捗状況」の表示	オン	0	オン
「飲料完了」の表示	オン	0	0
飲料完了中断の表示	0.5 ~ 60 [3秒]	0.5 ~ 60 [3秒]	0.5 ~ 60 [3秒]
アクセスサービスメニュー	PIN	PIN	PIN

0(赤) デフォルト>オフ>オンにできません 0(黄) デフォルト>オフ>オンにできます オン デフォルト>オン>オフにできます (緑) オン デフォルト>オン>オフにできません (白)

5.8.2 飲料の選択

メニューカードヘナビゲートします

前提条件:

• マシンは操作可能状態です。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
ユーザーインターフェイ スの表示	WIAKT WOULD YOU Image: Constraint of the constraint of t	Image: Second	WHAT WOULD YOU Image: Constraint of the constraint of
希望する飲料ボタンでメ ニューカードヘナビゲー トします	 ▶ [A] [< />>] フィールド で飲料ボタンをスク ロールします。 √ 希望する飲料ボタ ンが有効になり、 表示されます。 	 ▶ タブ (メニューカー ド)を [A] フィールド で直接選択します。 ✓ 登録された有効な 飲料ボタンが表示 されます。 	 ▶ [A] [< / >] フィールド で飲料ボタンをスク ロールします。 ✓ 希望する飲料ボタ ンが有効になり、 表示されます。

飲料オプションの事前選択 前提条件: • ユーザーインターフェィ	「ス「パーソナルモード」が	有効です。	
目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
ユーザーインターフェイ スの表示	Χ	Image:	X
飲料の事前選択	飲料の事前選択はできま せん。	 ▶ 飲料の事前選択を [C] (コーヒー濃度) フィールドなどで定義します。 ✓ すべての飲料は対応する事前選択とともに表示されます。 可能な事前選択: ダブル 飲料の注出 カフェインフリーコーヒー コーヒーの濃度 (バリスタ) 	飲料の事前選択はできま せん。

飲料ボタンを選択

前提条件:

- メニューカードには設定された飲料があります。
- 事前選択には設定された飲料があります。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラー ユーザーモード
飲料ボタン		Espresso LatteMacchiato	

Espresso

飲料ボタンを有効にする ▶ 希望する飲料ボタン [B] をタップします。
 ✓ 他の飲料オプション用ウィンドウが開きます。

1.5 - ja

LatteMacchiato

5.8.4

5.8.3 飲料の変更

前提条件:

● 事前に選択した飲料ボタンにはマークが付きます [22]。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
飲料の変更	PLEASE SELECT BEVERAGE SIZE	Vertical Control of Co	Image: State
希望する飲料の変 更を決定します	 ▶ 希望する変更 [D] を タップします。 ✓ 有効な変更が表示されます。 ✓ 他の変更が選択内容 に表示されます。 ▶ 他の変更を選択します。 飲料の変更の順次選択。 	 希望する変更 [D] を タップします。 数回注出 [E] を設定し ます [2~9]。 ✓ 有効な変更が有効に なります。 飲料の変更の直接選択。 	 希望する変更 [D] を タップします。 ✓ 有効な変更が有効 になります。 ✓ 含まれている変更 は上部 [D1] に表示 されます。 飲料の変更の直接選択。
飲料の注出			
注出を開始します 前提条件: • 飲料が変更され、氵	注出の準備ができています。		
目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
飲料の注出の準備が⊤ ています	でき	PLEASE CONFIRM YOUR SELECTION F E START	
注出を開始します	1. [F] [開始] フィール ✓ コーヒーカップ 2. [F] [開始] フィール ✓ 飲料の注出が開	ドを選択してください。 '配置プロンプトが表示されます ドを選択してください。 始します。	t.

コーヒーカップ配置プロンプトは動作モードで有効にできます。

数回注出の概要 (パーソナルモード)

前提条件:

• 1つの飲料の事前選択が事前に有効になっています(最大2~9杯)

目的	パーソナルモード
「パーソナルモード」で の数回注出	
飲料を取り出して確認し ます	 [1] フィールドを3つの項目で選択します。 ✓ 事前選択されたすべての飲料 [2] がリストアップされます。 ✓ 飲料の注出が完了すると緑色で表示されます。 飲料注出口からコーヒーカップまたはマグカップを取り出します。 3. 緑色の [>] フィールドを選択します。 ✓ 最初の飲料の注出が確定します。 ✓ リストの中から次の飲料の注出が開始します。 他の飲料にはステップ [3] を繰り返します。 複数の飲料に対応した事前選択は、「パーソナルモード」でのみ使用可能です。

支払い

前提条件:

• 会計システムが有効になり、飲料には飲料の価格が含まれます。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
支払い	CONFIRM YOUR SELECTION Ary NOW Ary NOW	MAITING FOR PAYMENT WAITING FOR PAYMENT	
支払い方法を選択して支 払いをします	 コーヒーカップ/マグカップ す。 1. [1] [支払い] フィールド³ ✓ 利用可能な支払方法 ✓ 硬貨交換システムの 2. 利用可能な支払い方法の 3. 確定すると支払い手続き ✓ 飲料の注出が開始し 	*配置のアニメーションがディ を選択します。 まがウィンドウに表示されます。 の場合、硬貨を交換できなくない の中から希望する支払い方法 きが完了します。 ・ます。	イスプレイに表示されま す。 なると表示が出ます [3]。 [2] を選択します。

コーヒーカップ/マグカップを置きます

前提条件:

• 「コーヒーカップ配置」機能は動作モードで有効になります。



コーヒーカップ/マグカップ配置のアニメーションがディスプレイに表示されま す。

1. 飲料注出口にコーヒーカップまたはマグカップを置きます。

2. コーヒーカップ/マグカップ (手動の飲料注出口)

進捗状況を表示します

前提条件:

• 飲料の注出が開始しました。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモー ド
飲料の注出停止状況	YOUR BEVERAGE IS BEING PREPARED IN CONTRE		YOUR BEVERAGE IS BEING PREPARED WICOFFE
飲料の注出の停止	進捗状況 [G] は、半円に 緑色のバーで表示されま す。 ▶ [G1] [ストップ] フィールドを選択し ます。 ✓ 注出は中断されま す。 進捗状況の表示は動作 モードで有効にできま す。	進捗状況 [G] は、緑色の バーで表示されます。 ▶ 赤い [G1] [X] フィー ルドを選択します。 ✓ 注出は中断されま す。 バーによる進捗状況の表 示は動作モードで有効に できます。	進捗状況 [G] は、半円に 緑色のバーで表示されま す。 ▶ [G1] [ストップ] フィールドを選択し ます。 ✓ 注出は中断されま す。 進捗状況の表示は動作 モードで有効にできま す。

完了メッセージ

前提条件:

• 「飲料完了表示」機能は動作モードで有効になります。



▶ コーヒーカップまたはマグカップを雫受けから取り出します。

コーヒーカップ/マグカップ配置のアニメーションがディスプレイに表示されます。

5.9 手動投入

手動での投入により、コーヒー粉で飲料をつくることができます。



コーヒー粉を使ったコーヒー飲料の設定は、飲料の設定内でできます。設定はサービス技術者に よって行うことができます。



図: コーヒー粉の投入を促すプロンプ ト。

- 1. タブまたは飲料グループをユーザーインターフェイスから選択します。
- 2. (利用可能である場合) [2x] などの飲料オプションを選択します。
- 3. エスプレッソまたはコーヒーなどの飲料の種類を選択します。
- (利用可能である場合)大、中、小などの出力オプションを選択します。
 注出を開始します。
 - ✓ コーヒー粉を投入するよう求めるプロンプトが表示されます。 毛動投入口の英国きます
- 6. 手動投入口の蓋[A]を開きます。
- 7. 計量スプーン [B] (納入品目を参照) 1杯分のコーヒー粉を手動投入口に入れます。
- 8. [C] フィールドでユーザーインターフェイスへのコーヒー粉の投入を確認します。
 - ✓ 飲料の注出が開始します。

- 5.10 空にする
- 5.10.1 カス受けを空にする

A	注記
	溢れることによる物的損害 (カウンター下用カス受け)!
	カウンター下用かす受けはモニタリングされていません。溢れる危険があります。空にする間、カ ウンター下用カス受けがなくても飲料の選択はできます。 ▶ マシンの使用頻度に応じてカス受けを点検してください。
	▶ カラフター下用カス受けを空にしている间は、飲料の注面はできないようにしてくたさい。
6	標準カス受け:標準カス受けには、約60~70杯分のコーヒーかすが入ります。数に達すると、ユー ザーインターフェイスはカス受けを空にするように促すプロンプトが表示されます。



図:標準カス受け

- 1. 「AHA」がない場合は、飲料注出口をストッパーに当たるまで押し上げ ます。
- 2. カス受けをマシンから前方に引き出します。
 - ✓ 「カス受けが取り外されました」というメッセージがディスプレイ に表示されます。
- 3. カス受けを空にして清掃します。
- 4. カス受けを乾かし、マシンに押し戻します。
 - ✓ マシンの操作準備が完了しました。
- 5. 「AHA」がない場合は、飲料注出口をストッパーに当たるまで押し上げ ます。
- 内蔵されたカス受けを半分ほど引き出します。

 √ 誤って飲料が注出されるのを防ぎます。
- 7. カウンター下用カス受けを空にして清掃します。
- カウンター下用カス受けをマシンのコーヒーかす入れの下に配置します。
- 内蔵されたカス受けをストッパーに当たるまで再度押し込みます。
 ✓ マシンの操作準備が完了しました。
- 5.10.2 外部廃水タンクを空にする

注記

レベル監視!

外部飲料水および廃水タンクには、統合されたレベル監視があります。

- ▶ フロートが空になるたびに、フロートの機械的機能をチェックしてレベル監視をします。
- ▶ 廃水タンクを取り外す前に、飲料の注出ができないことを確認してください。



マシンには廃水出口があります。雫受けはしっかりと取り付けられており、取り外すことはできま せん。



"給水部への接続"の章を参照。



図: 外部廃水タンク

前提条件:

- マシンは飲料の注出準備ができています。
- 1. 「AHA」がない場合は、飲料注出口をストッパーに当たるまで押し上げ ます。
- 2. 安全に行うために、カス受けをマシンから前方に引き出します。
 - ✓ 「カス受けが取り外されました」というメッセージがディスプレイ に表示されます。
- 3. 廃水ホースの付いたフタを外部廃水タンクから取り外します。
- 4. 廃水タンクを空にします。
- 5. 廃水タンクを家庭用洗剤で丁寧に洗浄し、清潔な水で洗い流します。
- 6. レベル監視のフロートが機能しているか確認してください。
- 7. 廃水ホースの付いたフタをタンクに再度挿入します。

 √ マシンは飲料の注出準備ができています。
- 8. カス受けをマシンに戻します。

- 5.11 スイッチを切る
- 5.11.1 コーヒーマシンをスタンバイモードに切り替える



4

感電による生命の危険!

マシンの電源がオフの場合でも、マシン内には電圧が印加されたコンポーネントが存在します。 ▶ マシンケーシングを取り外さないでください。

▶ 修理を行う前に、必ず主電源からマシンを外してください。

コントロールパネルの裏側にあるオンボタンを使用して、マシンの電源を切ることもできます。



これらを無視すると、損傷が発生した場合でも一切の保証が認められません。



"コーヒーマシンをオンにする"の章を参照。

5.11.2 長時間にわたる使用停止 (1 週間以上)



- 再起動するときは、まず毎日のクリーニングを行ってください。
- 1. 「作業を終了する」の章に記載されているすべての手順を実行します。
- 2. 電源プラグを抜くか、現場に設置されているメインスイッチをオフにして電源を切ります。
 ✓ マシンには電源が通っていない状態となります。
- 5.11.3 周辺機器の電源を切る

注意
汚れによる物的損害および健康被害のおそれがあります!
周辺機器をクリーニングしてスイッチを切らないと、再びスイッチを入れたときに、技術的な障害 や健康への悪影響につながるおそれがあります。 ▶ ミルクが通過する周辺機器のスイッチを切る前に、必ずコーヒーマシンのクリーニングを行っ てください。 ▶ 周辺機器のスイッチを長時間切ったままにする場合は、コーヒーマシンを主電源から切り離し
てください。 ▶ ミルクコンテナ、フタ、アダプタなどの付属品は、乾燥した状態で清潔に保つ必要がありま
 व 。

- 1. ミルクが通過する周辺機器のミルクコンテナを空にします。
- 2. コーヒーマシンの毎日のクリーニングを行います。
- ミルクコンテナ、フタ、アダプタなどの付属品は、食器洗浄機で洗浄するか、新しいきれいな水を使って手で十分に洗ってください。
- 装置のメインスイッチで周辺機器をオフにします。
 "「操作」 「周辺機器のコントロールパネル」"の章をご参照ください。
- 5. 付属品は清潔で乾いた状態で保管します。
- 6. 電源プラグから引き抜いて電源を切ります。
 - ✓ 周辺機器は電源が通っていない状態です。
 - √ 周辺機器は長期間保管することができます。

www.schaerer.com

1.5 - ja

04.2023

プログラミング 6

ナビゲーション要素 6.1



ユーザーインターフェイス

- 1. ユーザーインターフェイスの左上にある [サービスメニュー] [A] フィー ルドを選択します。
 - ✓ サービスメニュー [B] が開きます。

F (\mathbf{C}) D Profiles 3 . (E) 1.09.2020 10.22 G ΄G 😌 Cleaning 🙂 Maintenance intervals nt manag (\mathbf{H}) (B) (\mathbf{A}) **A** WHAT WOULD YOU Ф, v 0 2 B schaerer Tex Tee

図: ナビゲーション ユーザーインターフェイス

- А
- ユーザーインターフェイス (GUI) 飲料選択 サービスメニューのナビゲーション要素 В
- アクティブ化されたプロフィールの選択 С
- マシン設定の設定 D
- Е システム情報
- F 飲料注出の過程



図: メンテナンスとエラーのステータスを含むサービスメニュー

- ステータスとクリーニングの開始 1
- ステータスとメンテナンスの開始 (カルキ抜き) 2
- ステータスとオン/オフ 原料管理 3
- 4、5..保留中のエラーメッセージ
- 等

マーク	名称	説明
•	サービスメニューへ の入力	ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド は、「サービスメニュー」ウィンドウに移動します。 "機能範囲"の章を参照。
5	飲料選択のユーザー インターフェイスに 戻る	[戻る] フィールドは、飲料選択のユーザーインターフェイスに戻ります。
i	システム情報	[情報] フィールドは、システム情報ウィンドウを開きます。 "機能範囲"の章を参照。
1	飲料注出の過程	 [飲料注出の過程] フィールドには、すでに注出されているすべての飲料が表示されます。 飲料ごとに次の情報が表示されます。 ▶ 飲料注出時間 ▶ 飲料流下時間 "機能範囲"の章を参照。
×	メインメニューの設 定	右上の「サービスメニュー」の [設定] フィールドは、マシン設定のパラ メータを含むウィンドウを開きます。 "機能範囲"の章を参照。

94

Schaerer コーヒーソウル

マーク	名称	説明
F	ログイン オペレータ プロフィール	[プロフィール - ログイン] フィールドは、使用可能なプロフィールを選択 するためのウィンドウを開きます。プロフィールには異なるアクセス権が あります。 "機能範囲"の章を参照。 1. [プロフィール - ログイン] を選択します。 ✓ プロフィールを選択するためのウィンドウが開きます。 2. プロフィールを選択し、設定されている場合はPINを入力します。 ✓ サービスメニューが再度表示されます。 ✓ [プロフィール - ログイン] フィールドが[プロフィール - ログアウ ト] に変わります。
P	ログアウト オペレータープロ フィール	[プロフィール - ログアウト] フィールドは、現在ログインしているプロ フィールを閉じます。 情報:「設定」 フィールドは使用できなくなりました。
System Configuration Service	マシン設定の設定	 マシン設定は、次の設定に分かれています。 システム 設定 サービス 情報 そこに表示されるパラメータは、選択したプロフィールの許可によって異なります。 「報:すべての設定と設定オプションは、「サービス技術者」プロフィールに一覧表示されています。 1. [システム]などの設定を選択します。 ✓ [システム]など、現在アクティブな設定は色で強調表示されます。 ✓ 利用可能な設定 [A] がウィンドウの右側に一覧表示されます。
0	再起動	[再起動] フィールドは、コーヒーマシンの再起動をアクティブにします。 マシン設定が実行された後、再起動が不可欠です。
\times	設定	[設定] フィールドは、次の設定ウィンドウを開きます。 ・ 成分ソース ・ 飲料 ・ 特定の設定のための飲料ステップ
	アクティベーション/ 確認	[アクティベーション/確認] フィールドは、割り当てられたコーヒーの種 類や温度設定などの選択を確認します。
×	削除	[削除] フィールドには、以下の機能があります。 • カウンターをリセット • 飲料注出のキャンセル • ウィンドウ/ページを閉じる
	アクションプロンプ トの確認	[確認] フィールドを使用すると、実行されたアクションプロンプトを確認 できます。

マーク	名称	説明
	次へ	[次へ] フィールドは、選択リストを開くか、次のプログラムステップに進 みます。
	戻る	[戻る] フィールドに戻ると、前のウィンドウ/ページに戻ります。
	保存	[保存] フィールドは、行われたパラメータ設定を保存します。
Сру	コピー	[コピー] フィールドは、追加の飲料設定の基礎として、設定済みの飲料を コピーします。
+	追加	[追加] フィールドは、飲料または飲料ステップを追加します。 情報:飲料は利用可能な飲料リストから取られます。追加の飲料は、設定 済みの飲料リストに自動的に追加されます。
	飲料ステップの設定	[飲料ステップ設定] フィールドは、個々の飲料ステップでの飲料設定の設 定につながります。
 Cappuccino (5110) Espresso (5108) Tassengrössen 	構造ツリーを 開く/閉じる	フィールド [+] は、統計で構造ツリーを開きます。 フィールド [-] は、統計で構造ツリーを閉じます。
T_Espresso	入力フィールド	表示されるキーボードを使用して、「入力フィールド」に飲料名、飲料グ ループ、添加物、またはメニューカードの名前を入力できます。 注記 入力フィールドをタップすると、キーボード入力が開きます。
	キーボード	入力フィールドのテキストまたは番号を入力するためのキーボード。 上記の「入力フィールド」も参照してください。

1.5 - ja

04.2023



6.2 USBインターフェース



ソフトウェアの更新、データの保存、またはデータ交換は、Schaerer コー ヒーソウルでUSBスティックを使用して実行されます。USBアクセスは、 コントロールパネルの裏側にあります。

- ▶ コントロールパネルのロックを解除し、自動的にカチッとはまるまで上 にスライドさせます。
 - ✓ USBポート [A] は左側のオン/オフボタンの隣にあります。

"コントロールパネルを開く"の章も参照。

- 6.3 プロフィールと承認
- 6.3.1 管理担当者プロフィール

管理担当者は、技術的な障害が発生した場合の最初の連絡先です。基本の技術的ノウハウを有しており、定期的 にコーヒーマシンの関連作業に従事しています。管理担当者は、ほとんどのサービス機能にアクセスできます (サービス技術者を除く)。



- タッチスクリーンのクリーニング
- クイック情報 オン/オフにする
- スイッチを切る
- クリーニング
- メンテナンス間隔
- 原料管理



- 設定
- サービス
- 情報
- 6.3.2 会計担当者プロフィール

「会計担当者」 および 「会計担当者(縮小版)」のサービス機能は制限されています。



- すすぎの開始
 - タッチスクリーンのクリーニング
 - クイック情報 オン/オフにする
 - 支払いシステム (会計担当)を使用している場合は、無料販売をオンにします
 - スイッチを切る
 - メンテナンス (カルキ抜き)を開始します
 - 原料管理

以下の章も参照: "サービスメニュー"

[会計担当] プロフィールには、次の設定が含まれています。
 設定
 情報



以下の章を参照: "プロフィール [ログイン/ログアウト]"

6.3.3 設備管理人プロフィール

「設備管理人」のサービス機能は限られています。

「サービスメニュー」の [設備管理人]プロフィールで直接選択できる機能は次のとおりです。

- すすぎの開始
 - タッチスクリーンのクリーニング
 - クイック情報 オン/オフにする
 - スイッチを切る
 - メンテナンス (カルキ抜き) を開始します
 - 原料管理

設定 情報

"サービスメニュー"の章も参照

[設備管理人] プロフィールには、次の設定が含まれています。

(

以下の章を参照: "プロフィール [ログイン/ログアウト]"

6.3.4 品質管理マネージャーのプロフィール

品質管理マネージャーは、コーヒーマシンからの飲み物の品質に責任があります。品質を確保するためには、特 にクリーニング時間の管理が重要です。

品質管理マネージャーは、サービス機能へのアクセスが制限されています。品質管理マネージャーは、マシン担 当者よりも多くの統計を自由に使えます。



品質管理マネージャープロフィールでは、サービスメニューで以下の機能を直接選択することができ ます。

- すすぎの開始
 - タッチスクリーンのクリーニング
 - クイック情報 オン/オフにする
 - スイッチを切る
 - メンテナンス間隔
 - 原料管理

品質管理マネージャープロフィールでは、以下の設定を変更することができます。

- 設定
- 情報
- 6.3.5 マシン担当者プロフィール

マシン担当者は、コーヒーマシンの通常のオペレーターであるため、いくつかのサービス機能しか利用できません。言語設定だけでなく、エラー発生時にサービス技術者に情報を伝えるために、マシンのバージョンを表示で きます。 マシン担当者プロフィールでは、サービスメニューで以下の機能を直接選択することができます。 すすぎの開始

- タッチスクリーンのクリーニング クイック情報 オン/オフにする •
- スイッチを切る クリーニング
- メンテナンス間隔
- 原料管理 •



マシン担当者プロフィールでは、以下の設定を変更することができます。

- 設定 ٠
- 情報 •
- 6.3.6

プロフィール認証の概要



手動でクリーニングまたはカルキ抜きを開始するためにサービスメニューで使用可能なオプション は、マシン担当者、管理担当者、またはサービス技術者に委ねられています。

設定	パラメータ	管理担当者	会計担当者 (縮小版)	設備管理人	品質価油 ネージャー	マシン担当者
- 16-	グラインダー / 抽出ユニット ・ カス受けの容量 [50] ・ カス受けを空にする時間 [5] ・ カス受けの現在のカウンター ・ 中央、右グラインダー校正値	x	-	-	-	-
System	ミルクシステム (ミルクレベルのモニター) ・ ミルクコンテナ ・ ミルク 1 ホース長 ピンチバルブ冷却ユニット ・ ミルク 2 ホース長 ピンチバルブ冷却ユニット ・ ミルクモニターの設定	x	-	-	-	-
	Flavour Point (Flavour 充填レベルの監視)	x	-	-	-	-
	一般 (言語)	х	x	х	x	х
Konfiguration	時刻/日付/タイマー (月曜日~日曜日)	х	-	-	-	-
	メニューカード (飲料フィールド)	-	х	х	-	-
Service	グラインダーサービス	x	-	-	-	-
	データベースのバックアップ	х	-	-	-	-
	カルキ抜きカウンターをリセット	х	-	-	-	-

設	パラメータ	管理担当者	会計担当者 (縮小版)	設備管理人	記倉御母 ネージャー	マシン担当者
	カルキ抜き / クリーニングをリセットする	х	-	-	-	-
1 Info	バージョンを表示する	x	x	x	x	x
	マシンカウンター	х	-	х	-	-
	飲料統計	х	х	х	-	-
	クリーニングの統計	х	-	х	x	-
	メンテナンスの統計	х	-	-	-	-
	飲料注出統計	х	x	х	-	-
	水の硬度に関する統計	x	-	-	-	-
	マシンのアカウンティング統計	х	х	х	-	-

6.4 マシン設定

マシン設定は、次の設定に分かれています。

- システム
- 設定
- サービス
- 情報
- 6.4.1 設定「システム」

グラインダー/抽出ユニット

適格なプロフィール:管理担当者

設定>「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」





「カス受けを空にする」というメッセージまでのサイクル数 (コーヒーかす) を設定します。 設定範囲: 0 ~ 100 標準: 60 (コーヒーかす) 注記 コーヒーかすの標準設定である60を超えないようにしてください。 ▶ 標準: 値を50サイクルに設定します。 ▶ オプション 「コーヒーかす入れ」: 値を0サイクルに設定します。 ✓ サイクル(コーヒーかす)の数は無視されます。

情報:コーヒーマシンは、65回(+5)の抽出サイクルの後、カス受けが空になるまで、コーヒー飲料の注出をロックされます。

System	設定> 「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」
カス受け : 空になるまでの時 間 [s] 5	空にした後、「現在のカス受けカウンター」が再び0に設定されるまでの時 間の設定。 設定範囲:0~30秒 標準:5秒 1. 値を5秒に設定します。 2. ディスプレイにその旨のプロンプトが表示されたら、カス受けを空にし てください。 情報:カス受けが短時間だけ引き出され、すぐに再び押し戻された場 合、カウンターは保持され、リセットされません。 3. そのため、空にしたカス受けを再び取り付けるのは、早くても5秒後に してください。 √ 「カス受けの現在のカウンター」は0にリセットされます。
カス受け : 現在のカウンター	最後にカス受けが空にされてから実行された抽出サイクルに関する情報。 設定範囲: 設定できません 標準: 抽出サイクルの連続カウント プリセット値「60」に達すると、カス受けを空にすることを促すプロンプ トが表示されます。 パラメータ「カス受けの容量」も参照してください。
中央グラインダーの校正値(10 s)[g] 25.0	 中央グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正値に関する情報。 設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g 標準: 実行されたキャリブレーションに応じて 1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーションを開始します。 2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。 3. このパラメータで決定された値を設定します。 ✓ 中央グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しました。 ✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒーの量に対応します。
	注記 このパラメータに表示されているグラム単位のキャリブレーション値 は、サービス技術者がグラインダーキャリブレーションを行わずに、中央グ ラインダーからのコーヒー飲料のブランケット調整のために変更することが できます。 キャリブレーション値を調整すると、中央グラインダーに割り当てられてい るすべてのコーヒーレシピに影響します。

1.5 - ja

04.2023

System	設定> 「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」
右グラインダーの校正値(10 s) [g] 25.0	右グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正値に関 する情報。 設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g 標準: 実行されたキャリブレーションに応じて 1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーション を開始します。 2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。 3. このパラメータで決定された値を設定します。 ✓ 右グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しまし た。 ✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒー の量に対応します。
左グラインダーの校正値(10秒) [g] 25.0	左グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正値に関 する情報。 設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g 標準: 実行されたキャリブレーションに応じて 1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーション を開始します。 2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。 3. このパラメータで決定された値を設定します。 ✓ 左グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しまし た。 ✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒー の量に対応します。
	は、サービス技術者がグラインダーキャリブレーションを行わずに、右グラ インダーからのコーヒー飲料のブランケット調整のために変更することがで きます。 キャリブレーション値を調整すると、左グラインダーに割り当てられている すべてのコーヒーレシピに影響します。

ミルクコンテナ

適格なプロフィール:管理担当者

- Č	設定> 「システム」 - 「ミルクシステム」 - 「ミルクコンテナ」
System	
ミルクコンテナ	ミルクコンテナまでのミルクホースの長さの特定。
Schaerer Standard	設定範囲: なし、サービス技術者> [ユーザー定義 / Schaerer 標準] 標準: Schaerer 標準
	 ミルクコンテナ内のライザーパイプの有無に関わらず、有効なミルクホースの長さを設定します。 バリエーション:ユーザ定義 1. 選択から [ユーザー定義] を選択します。 ✓ ミルクホースの長さは自動的に記録されません。 ミルクコンテナからマシンのピンチバルブまでのミルクホースの正確な長さを測定し、パラメータ「ミルク1ホース長 ピンチバルブ → クール
	次のハラメーダの説明「ミルク1 ホース長 ヒンナハルノ→クールセル」を 参照してください。 バリエーション・Schaerer 標準
	1. 選択から [Schaerer 標準] を選択します。
	✓ ミルクホースの長さは自動的に記録されます。
	✓ 以下のパラメータの標準設定「37 cm」は、それ以上の調整は必要 ありません。
	次のパラメータの説明「ミルク1 ホース長 ピンチバルブ→クールセル」を 参照してください。
ミルク1 ホース長 ピンチバル ブ → クールセル [cm]	ピンチバルブから外部ミルクホースのクールセルまでのミルクホースの寸法 の情報。
	設定範囲: なし、サービス技術者 [0 ~ 200 cm]
$ \langle \langle \rangle \rangle $	標準: 37 cm (「Schaerer 標準」を選択)
37.0	上記の「ミルクコンテナ」パラメータで「ユーザー定義」オプションが選択 されている場合は、ミルクホースの正確な長さを決定する必要があります。
	► マシンのヒンナハルノからジールセルのミルジョンナナまでのミルジ ホースの長さを測定します。
	▶ パラメータで決定された値を設定します。
	✓ これで、システムはミルクホースの長さを認識します。
	✓ 正しい量のミルクは、「外部ミルクホースのすすぎ間隔」と定期的 に交換されます。
	情報:標準装備の「補助冷却ユニット左」では、前のパラメータ「ミルクコ ンテナ」で「Schaerer 標準」を選択します。この設定では、37 cmのプリ セット値に正しいミルクホースの長さが含まれます。
	「非標準」装備のミルクシステム:
	• コーヒーマシン左側の冷却ユニット
	● 「Twin Milk」装置を備えた冷却ユニット
	• カウンター下冷却ユニット
	 Cup & Coolやセンターミルクなどのすべての補助装置 エムルンセスニット
	▪ ▶11117戸却⊥_ッ▶

System	設定> 「システム」 - 「ミルクシステム」 - 「ミルクコンテナ」
ミルク2 ホース長 ピンチバル ブ → クールセル [cm] () (37.0)	ピンチバルブから「Twin Milk」の第2ミルクホース用クールセルまでの 「Twin Milk」でのミルクホース。 設定範囲: なし、サービス技術者 [0 ~ 200 cm] 標準: 37 cm (「Schaerer 標準」を選択) パラメータの説明については、上記の「ミルク1ホース長」パラメータを 参照してください。
サービス技術者は、	パラメーター「ミルクコンテナ」の設定を行うことができます。
ミルクレベルのモニター 適格なプロフィール:管理担当者	
System	設定 > 「システム」 - 「ミルクシステム」 - 「ミルクモニターの設定」
ミルクレベルのモニター Keine Überwachung	ミルクコンテナのレベルモニター用設定 設定範囲: モニターなし/警告/飲料注出のロック 標準: モニターなし
	バリエーション:モニターなし ミルクモニターは構成されていますが、使用されていません。 バリエーション:警告
	ミルクが残り少なくなっている場合、タッナスクリーンにメッセーンが表示 されます。追加の乳飲料を注出することが可能です。 バリエーション・飲料注出のロック
	ミルクが残り少なくなっている場合、タッチスクリーンにメッセージが表示 されます。乳飲料の注出はロックされています。

Flavour Point の充填レベル監視 適格なプロフィール:管理担当者

 設定>「システム」 - 「Flavour Point」 - 「Flavour 充填レベルの監視」

 ミルクレベルのモニター
 シロップボトルのレベルモニターの方法を設定します。

 設定範囲:モニターなし/警告/飲料注出のロック

 標準:モニターなし

 バリエーション:モニターなし

 シロップのレベルモニターが設定されていますが、使用されていません。

 バリエーション:警告

 シロップの表面で低レベルが検出されると、ディスプレイにメッセージが表示されます。他のフレーバー飲料を注出することは可能です。

 バリエーション:飲料注出のロック

 シロップの表面で低レベルが検出されると、ディスプレイにメッセージが表示されます。他のフレーバー飲料を注出することは可能です。

 バリエーション:飲料注出のロック

 シロップレベルが低レベルに達すると、タッチスクリーンにメッセージが表示されます。

6.4.2 設定「サービス」



設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉砕度の手動調整)

「グラインダーサービス」設定は、確認後、グラインダーで次のディスプレイガイド付きサービス機能を開始 します。

- ▶ 粉砕ゲージの交換
- ▶ グラインダーの編集
- ▶ グラインダーの校正



Service	設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉砕度の手動調整)
<section-header><section-header><section-header><section-header></section-header></section-header></section-header></section-header>	 パリエーション:グラインダーの調整[B+C] 1.「粉砕ゲージの交換」後も設定手順を続行するか、[グラインダーの調整]フィールドを直接選択してください。 ✓「粉砕度調整の準備」の準備手順が表示されます。 2.カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。 3.挿入されたカス受けをフィールド】で確認します。 4.豆の粉砕度を手動で設定します。 5.古いコーヒー粉を除去し、フィールド[B]を選択します。 ✓ 古いコーヒー粉が除去されます。 ✓ [粉砕度評価用のための粉砕][C]フィールドがアクティブになります。 6.カス受けを再度清掃します。 7. [C] [粉砕度評用のための粉砕] フィールドを選択します。 8.粉砕度を確認し、必要に応じて、粉砕度を設定する手順を繰り返すか、 ブィールドで設定した粉砕度を確認してください。 ✓ グラインダーを校正するための準備が表示されます。
Srinder calibration M3. Middle grinder - Kaffee Maximum 1. Weigh ground coffee 2. Step et reference grinding if necessary. 3. Repeat reference grinding ig: Calibration value for 1 reference grinding ig: Calibration val	 バリエーション:グラインダーの校正[D+E] 1.「グラインダーの調整」後も設定を続けるか、[グラインダーの校正] フィールドを直接選択してください。 √「校正」の準備手順が表示されます。 2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。 3. 挿入されたカス受けをフィールド●で確認します。 ✓参照粉砕が開始されます。 4. 必要に応じて、[参照粉砕]フィールドで別の参照粉砕をアクティブにします 複数の参照粉砕を行う場合、それから生じる粉砕コーヒーの総量を常に計量し、基準値として入力する必要があります。マシンは、トリガーされたすべての粉砕を自動的に検出し、それらを使用して正しい粉砕量を計算します。 5. 参照粉砕の挽いたコーヒーの重さを量ります。 6. 2つのフィールド[E][+/-]を使用して、校正値(決定された挽いたコーヒーの重量)を設定します。 7. グラインダーの校正をフィールド●で終了します。 ✓ ページ「グラインダーサービス」が開きます。 ✓ これで、設定したグラインダーの操作準備が再び完了です。
	 コーヒーマンノか新品の場合。 使用期間が1年を超えた場合。 粉砕レベルが変更された場合。 グラインダーが開かれた場合。 粉砕ゲージが交換された場合。 コーヒーの種類が変更された場合。
自動グラインダー調 モーターによるグラ	整のためのグラインダーサービスでは、グラインダーの初期化と豆の粉砕度 インダーの調整も必要です。



√ 「粉砕度調整の準備」の準備手順が表示されます。

04.2023
Service	設定>「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉砕度の自動調整)
djust grind level 2: Right grinder - Espresso Grande Guist grind level 2: Right grinder - Espresso Grande Current position: 0.0 Guist grind level 2: Right grinder - Espresso Grande Current position: 0.0 Guist grind level 2: Right grinder - Espresso Grande Current position: 0.0 Guist grind level Current position: 0.0 Current posit	 バリエーション:グラインダーの調整[B+C] 1.「粉砕ゲージの交換」後も設定手順を続行するか、[グラインダーの調整]フィールドを直接選択してください。 ✓「粉砕度調整の準備」の準備手順が表示されます。 2.カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。 3. 挿入されたカス受けをフィールド●で確認します。 4. 古いコーヒー粉を除去し、フィールド●で確認します。 ✓ 古いコーヒー粉が除去されます。 5. [粉砕度評価用のための粉砕][C]フィールドを選択します。 ✓ おいコーヒー粉が除去されます。 6. 2つのボタン[+]=より粗く、または[-]=より細かくをタップして、粉砕度を選択します。 ジロのボタン[+]=より粗く、または[-]=より細かくをタップして、粉砕度を選択します。 7. 粉砕度調整は少しずつ(±1)行います。 「粉砕ゲージの移動」[C1]フィールドで事前に設定した位置に粉砕ゲージを設定します。 7. 粉砕度を確認し、必要に応じて、粉砕度を設定する手順を繰り返すか、 [●]フィールドで設定した粉砕度を確認してください。 ✓ グラインダーを校正するための準備が表示されます。





設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」(粉砕度の自動調整)

バリエーション: グラインダーの校正 [D+E]

1. 「グラインダーの調整」後も設定を続けるか、[グラインダーの校正] フィールドを直接選択してください。

√ 「校正」の準備手順が表示されます。

- 2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。
- ^{3.} 挿入されたカス受けをフィールド<mark>】</mark>で確認します。
 - ✓ 参照粉砕が開始されます。
- 4. 必要に応じて、[参照粉砕]フィールドで別の参照粉砕をアクティブにします

複数の参照粉砕を行う場合、それから生じる粉砕コーヒーの総量を常に 計量し、基準値として入力する必要があります。マシンは、トリガーさ れたすべての粉砕を自動的に検出し、それらを使用して正しい粉砕量を 計算します。

- 5. 参照粉砕の挽いたコーヒーの重さを量ります。
- 6. 2つのフィールド [E] [+/-] を使用して、校正値 (決定された挽いたコー ヒーの重量) を設定します。
- 7.
 - グラインダーの校正をフィールド፟፟፟፟፞ ↓ 「「「「」」をす。
 - ✓ ページ「グラインダーサービス」が開きます。

✓ これで、設定したグラインダーの操作準備が再び完了です。 校正は以下の場合に行います。

- コーヒーマシンが新品の場合。
- 使用期間が1年を超えた場合。
- 粉砕レベルが変更された場合。
- グラインダーが開かれた場合。
- 粉砕ゲージが交換された場合。
- コーヒーの種類が変更された場合。



図: グラインダーの初期化

バリエーション:グラインダーの初期化

故障の後や、粉砕ゲージを交換した後は、自動粉砕度調整の初期化を行いま す。

1. ディスプレイガイドによる指示を実行します。

次のステップは初期化のために必要です:

[A] 豆の粉砕度モーターを取り外し、新しい粉砕ゲージを取り付けます。 [B] 抵抗を感じるまで、空のグラインダーを手で閉じます (粉砕ゲージ上の 粉砕ゲージ)。

[C] グラインダーを45°を開きます(反時計回り)開きます。

[D] 豆の粉砕度モーターを再び取り付けます。

[E] [**〕**] フィールドでインストール手順「グラインダーの初期化」を確認します。

1.5 - ja

04.2023

データベースのバックアップ

注記



データの喪失による物的損傷

タッチスクリーンには、マシンデータを保存するためのSDカードが含まれています。

- ▶ タッチスクリーンを交換する前に、データベースをUSBスティックに保存する必要があります。
- ▶ 以前に使用したSDメモリカードは、新しく挿入したタッチスクリーンに挿入できます。これにより、迅速な操作準備が可能になります。



設定 > 「サービス」 - 「データベースのバックアップ」



図: USBインターフェース

1. コントロールパネルを持ち上げます。

- 2. USBスティックをUSBインターフェース [A] に挿入します。
- 3. 設定「サービス」 「データベースのバックアップ」を選択します。
 - ✓ マシンのデータベースはUSBスティックに保存されます。
 - ✓ 保存されたデータベースのバージョンは、インストールされている マシンソフトウェアのバージョンと互換性があります。
- 「データのバックアップが完了しました」という情報がディスプレイに 表示されます。USBスティックを再度取り外します。
- 5. コントロールパネルを閉じます。

データベースは、USBスティックのストレージ構造「Schaerer」-「SCA3」-「backup」-「database」-「sca3db.db3_20170623_112422」に 保存されます。

注記 データベースは、タッチスクリーンに挿入されたSDメモリカードに5 分ごとに自動的に保存されます。同時に、ストレージプロセスはメインボー ド上で直接行われます。USBスティックにデータベースを手動で保存する 場合は、通常、更新前に実行する必要があります。「ダウングレード」時に は、この保存されたデータベースバージョンは、古いマシンソフトウェアと 再び互換性があります。

次のデータがUSBスティックに保存されます。

- マシン番号
- 飲料のレシピ
- ハードウェア設定
- すべてのメーター読み取り値

カルキ抜きカウンターをリセット



▶ カウンターのリセットによって自動的に実行されなかったカルキ抜きは、遅くなったとしても 必ず実行し、手動で開始してください。

ce

設定 > 「サービス」 - 「カルキ抜きカウンターのリセット」

カルキ抜きカウンターをリ セット



パラメータは、保留中のカルキ抜きをオフにします。 1. 設定 > 「サービス」を選択します。

- 2. 設定「サービス」 「カルキ抜きカウンターのリセット」を選択します。
- IM]フィールドで[カルキ抜きカウンターのリセット]プロセスを確認します。
 - ✓ カルキ抜きカウンターがリセットされ、保留中のカルキ抜きが削除 されます。
 - ✓ 次の自動カルキ抜きは、「システム」 「メンテナンス」設定の構成に従って行われます。



Service

クリーニングまたはカルキ抜きをキャンセルした後、マシンのステータスはクリーニングまたはカ ルキ抜きモードのままになります。とにかくモードを終了できるようにするには、クリーニングま たはカルキ抜きフラグをリセットする必要があります。クリーニングまたはカルキ抜きプログラム は、[2023] フィールドを使用してキャンセルできます。停電は、進行中のクリーニングまたはカル

キ抜きも中断します。 カルキ抜き / クリーニングをリセットする

設定 > 「サービス」 - 「カルキ抜き / クリーニングのリセット」

カルキ抜き / クリーニングをリ セットする



クリーニングフラグまたはカルキ抜きフラグを削除します。キャンセルされ たクリーニングまたはカルキ抜きはリセットされます。

- 1. 設定 > 「サービス」を選択します。
- 2. 設定「サービス」 「カルキ抜き/クリーニングのリセット」を選択します。
- Image: フィールドで「カルキ抜き クリーニングのリセット」プロセスを確認します。
 - ✓ クリーニングおよびカルキ抜きフラグがリセットされ、保留中のカ ルキ抜きが削除されます。
 - ✓ 次の自動クリーニングまたはカルキ抜きは、「システム」 「ク リーニング」および「システム」 - 「メンテナンス」設定の構成に 従ってのみ実行されます。
- 常にできるだけ早くクリーニングまたはカルキ抜きを再開してください。

1.5 - ja

6.4.3 設定「構成」

適格なプロフィール:管理担当者、設備管理人、会計担当者、会計担当者(縮小版)、マシン担当者、品質管理マ ネージャー

04.2023

Konfiguration	設定>「構成」 - 「一般」
主言語	 ディスプレイ言語の切替え。 設定範囲:保存されているすべての言語。 標準:自由選択。 1. [○] フィールドで選択メニューを開きます。 ✓ 選択メニューが現れます。 2. 任意の言語を選択します。 ✓ すべての表示メッセージとパラメータ指定は、アクティブ化された
Deutsch	言語で表示されます。 "変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む"の章も参照。

適格なプロフィール:管理担当者

Konfiguration	設定 > 「設定」 - 「時刻/日付/タイマーモード」
日付 時間 タイムゾーン Datum Zeit Zeitzone	日付と時刻を含む事前設定されたタイムゾーンに関する情報 設定範囲:設定できません 標準:国固有/ユーザー固有 タイムゾーンは、試運転プログラム中に選択されます。タイムゾーンを設定 すると、選択したゾーンから時刻と日付が採用されます。 利用可能なタイムゾーン: ・ アジア ・ アフリカ ・ オーストラリア ・ ヨーロッパ ・ 北米 ・ 南アメリカ 各タイムゾーンは、「中央ヨーロッパ時間 (CET)」など、さらに細分化され ています。



適格なプロフィール:会計担当者、設備管理人



設定>「構成」 - 「会計担当者を使用して飲料の価格を調整します (標準動 作モード)」



図: メニューカードの飲料ボタン





支払いシステムの有無にかかわらず飲料の価格を設定する 前提条件:

- 「構成」 「動作モード」 「メニューカード」の設定には、設定 [標準] が含まれています。
- 1. [1] フィールドを使用してサービスメニューを開きます。
- 2. プロフィール 「会計担当者」または「サービス技術者」でログインしま す。

"プロフィール [ログイン/ログアウト]"の章も参照。

- 3. [】] フィールドを使用して設定を開きます。
- 「構成」 「メニューカード」の設定を選択します。
 √ 「標準」メニューカードが開きます。
- 5. 希望の飲料ボタンを選択します。

 √ 「メニュー項目」コンテキストメニューが開きます。
- 6. [編集] フィールドを選択します。
 - ✓ 「メニューカード項目」ウィンドウが開きます。
 - ✓ 個々の飲料のサイズは、飲料の構成に応じて個別にリストされています。
- 7. 希望の飲料のサイズの [——] フィールド選択します。
- 8. 入力フィールドを使用して、価格表 [0]、[1]、[2]、および/または [3] に 必要な飲料の価格を入力します。

「ダイヤルを使用した価格設定」については、以下を参照してください。

画俗なノロノュール . 会計 担当有、	說順官垤入
Konfiguration	設定>「構成」 - 「会計担当者を使用して飲料の価格を調整します (カスタ ム動作モード)」
Menu card Carletaar ** HW buttons Coffee Cothers Milk Special	 支払いシステムの有無にかかわらず飲料の価格を設定する 前提条件: 「構成」-「動作モード」-「メニューカード」の設定には、設定[カ スタム]が含まれています。 1. [☑] フィールドを使用してサービスメニューを開きます。 2. プロフィール「会計担当者」または「サービス技術者」でログインします。
図: メニューカードの飲料ボタン	"プロフィール [ログイン/ログアウト]"の章も参照。
Menu item Edit Cancel	 Image: Second Second
Menu cardi item PLCF 15 12.2000 Cop ID PLU Procession Cop ID PLU Procession Procession Medium Single 3 0 0.00 0.00 0.00 Large Single 33 0 6.50 0.00 0.00 0.00 Medium Double beverage 32 0 5.50 0.00 0.00 0.00 Large Double beverage 34 0 7.50 0.00 0.00 X	 6. [編集] フィールドを選択します。 ✓「メニューカード項目」ウィンドウが開きます。 ✓ 個々の飲料のサイズは、飲料の構成に応じて個別にリストされています。 7. 希望の飲料のサイズの [▲] フィールド選択します。 ✓「メニュー項目の編集」ウィンドウが開きます。 8. 入力フィールドを使用して、価格表 [0]、[1]、[2]、および/または [3] に必要な飲料の価格を入力します。
Price 3 Price 1 図: ダイヤル付きの飲料の価格入力 フィールド	 ダイヤルによる価格設定 1. 設定フィールドを選択します。 ダイヤルのあるウィンドウが開きます。 2. ダイヤルまたはキーボードで必要な値を設定してください。 3. フィールドで設定を保存し、 アィールドでメニューカードまたはユーザーインターフェイスに戻ります。 飲料フィールドが設定価格でユーザーインターフェイスに表示されるようになりました。 飲料の選択中にコーヒーカップやマグカップのサイズを変更すると、飲料の価格が変わります。 飲料の選択中、飲料の価格は、後で選択されたオプションに従って常に更新されます。
_	

適格なプロフィール:会計担当者、設備管理人



[X] フィールドを使用して、支払い前であればいつでも飲料の選択をキャンセルできます。飲料の 代金が支払われている場合、注文をキャンセルすることはできなくなります。

6.4.4 設定「情報」

適格なプロフィール:管理担当者、設備管理人、品質管理マネージャー、マシン担当者、会計担当者、会計担当 者(縮小版)

Ð	エラー報告の際には、	これらの情報をサービス技術者に伝えてください。
1 Info		設定>「情報」 - 「バージョンを表示する」
バージョン Versions ** Service techn Name 図: バージョ:	を表示する iician ** ン	インストールされているマシンソフトウェアのバージョンに関する情報 設定範囲: 設定できません 標準: –
Versions Conversions Conversion C	Variant Varian	以下の情報を読み取ることができます。 • タッチパネルのソフトウェア バージョン • 電源部のソフトウェア バージョン • データバンクのバージョン • BSP バージョン 会計 • Mac バージョン アドレス • Qt バージョン (ソースコード) • Qt バージョンのライセンス • SQLiteバージョン • 著作権ソフトウェアSCS
適格なプロフ Info	7ィール:管理担当者、	設備管理人 設定 > 「情報」 - 「マシンカウンター」
Maschinenzähler ** Häuamister ** Gozank Kaffeegetränke gesamt	111 18 15 03 2022	含まれる添加物に応じた飲料カウンターの概要。 設定範囲: 設定できません 標準:

飲料「チョチアット」の原料例:

▶ 1.原料 = コーヒー

10

- ▶ 2.原料 = ミルクまたはトッピング
- ▶ 3.原料 = チョコ

以下の情報を読み取ることができます。

- コーヒー飲料合計
- 乳飲料合計
- パウダー飲料合計
- 熱湯合計
- スチーム合計



ränke gesa

図: マシンカウンター

Sirupgetränke gesamt

メニューカードに追加されたすべての飲料が一覧表示されます。

適格なプロフィール:管理担当者、設備管理人、会計担当者、会計担当者(縮小版)

1.5 - ja

Cetrate/statistice 11 # 19 80 2000 - Non-mark/rel ************************************	設定	⋶>「情報」 - 「飲料統計」
+ Chociatio × + Milch hess 0 0 × + Kaite Milch 0 × - Heiscoaster	11816/0.002 200 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (dされた飲料に関する情報 Ξ範囲: カウンター読み取り値のリセット(個別またはまとめて) ≝: ユーザ定義
XI. KX14 #kLB1 Interview Interview		リエーション:個別カウンターをリセットする [A] 右の列の対応する飲料の小さなフィールド [▲] を選択します。 ✓ 選択した飲料のカウンターは [0] に設定されます。 リエーション:すべてのカウンターをリセットする [B] ウィンドウ上部の大きなフィールド [▲] は、リストされている すべての飲料カウンターをクリアにします。 ✓ 一覧されたすべての飲料カウンターは [0] に設定されます。
適格なプロフィール:管理担当者、設備管理人、品質管理マネージャー	コフィール:管理担当者、設備	管理人、品質管理マネージャー
設定 > 「情報」 - 「クリーニングの統計」	設定	⋸>「情報」 - 「クリーニングの統計」
Percentation 実行されたクリーニングに関する情報 20720211205 Entwickler Aufletsystem 201120201644 Servicetechniker Durptbolkrspillur 201120201645 Servicetechniker Durptbolkrspillur 20112020164 Servicetechniker Durptbolkrspillur 2012020164 Servicetechniker Durptbolkrspillur 2012020164 Servicetechnik	11391503202 大田	Fされたクリーニングに関する情報 E範囲:設定できません Notif Notif いてきます。 日付および時刻 プロフィール システム イベント A 、 、 畑には、実行、まれンセル、およびしセットされたクリーー

ングが表示されます。

適格なプロフィール:管理担当者

Info	設定>「情報」 - 「メンテナンスの統計」
Watungsstatistik 11 27 16 16 2022 Watana Zakar Post Augustation State 10 05 2022 14.51 Maschinehetreur 20 07 2021 12.2020 18.44 Servicetechniker Entisäkung Zahler zurücksetzen 21.12 2020 18.44 Servicetechniker Entisäkung Zahler zurücksetzen	実行されたメンテナンス作業 (カルキ抜き) に関する情報 設定範囲: 設定できません 標準: - 以下の情報が一覧表示されます。 • 日付および時刻 • プロフィール • システム • イベント 「イベント」欄には、実行、キャンセル、およびリセットされたカルキ抜 きが表示されます。
適格なプロフィール:管理担当者、	設備管理人、会計担当者、会計担当者(縮小版)
Info	設定>「情報」 - 「飲料注出統計」
Other Machine Other Machine • Katte Mich (\$115) 16.03.2022 10.12.27 • Katte Mich (\$115) 16.03.2022 10.12.27 • Tee (\$127) 16.03.2022 10.12.15 • Capacitic (\$110) 16.03.2022 10.12.15 • Expression (\$100) 10.03.2022 10.13.9 Tassengrössen Mittel Einzele Apperocham 28.06 Extraktionzzet 3.7s Getränk angepassi Nein	 含まれている飲料データのすべての飲料注出に関する情報 設定範囲: [] フィールドは、すべてのメーター読み取り値を削除します 標準: - ここでは各飲み物について以下の情報を読み取ることができます。 カップサイズ キャンセルした注出 注出時間 抽出時間 飲料が調整されました 「日付/時刻」欄には、飲料の注出の日時を入力します。さらに、「カップサイズ」などの値は、注出されたさまざまな飲料オプションについてー覧表示されています。
適格なプロフィール:管理担当者	
Info	設定>「情報」 - 「水の硬度に関する統計」
Wasserhärtestatistik 08 54 21.03 2022	以前に設定された水の硬度に関する情報

設定範囲: 設定できません 標準: –

赤午.一

以下の情報を読み取ることができます。

- 日付および時刻
- 水の硬度

水の硬度のすべての調整は、新しい項目によってリストアップされます。

図: 水の硬度に関する統計

Datum / Zeit 1.03.2022 06:53

1.03.2022 06:52

Info	設定>「情報」 - 「マシンのアカウンティング統計」
Auchare accounting statistics (************************************	 統計は、販売の有無にかかわらず、注出された飲料の数、およびこれらの 飲料の価格の合計に関する情報を提供します。 設定範囲:前回のリセット以来 / 初期化以来 標準: - バリエーション:前回のリセット以来 「前回のリセット以来」の統計は削除できるので、これにより特定の時間の間カウンターを作動させることができます。 1. [○] フィールドで選択リスト [A] を開きます。 2. [前回のリセット以来] の統計を選択します。 3. [○] フィールドを選択します。 ✓ 確認を促すプロンプトが表示されます。 4. [○] フィールドで確認します。 ✓ 「前回のリセット以来」の統計が削除されます。 バリエーション:初期化以来 「初期化以来」に設定されている統計は削除できません。 情報:「初期化」とは、「試運転以降」を意味します。

適格なプロフィール:管理担当者、会計担当者および会計担当者(縮小版))

適格なプロフィール:管理担当者、会計担当者および会計担当者(縮小版))



設定 > 「情報」 - 「飲料のアカウンティング統計」

Byerage accounting statistics IN 26 73 48 700 E

図: 飲料のアカウンティング統計

統計は、注出されたすべての飲料、その設定、および飲料の数とその価格 に関する情報を提供します。

デフォルト設定によると、ユーザー統計には「前回のリセット以来」のエ ントリが表示されるか、「初期化以来」(試運転)の統計全体として表示さ れます。

設定範囲: 前回のリセット以来 / 初期化以来

次の販売タイプも利用できます。

- すべて
- 販売なし (すべての飲料が無料で表示されます。)

標準:-

選択リスト [A] では、統計タイプおよび販売タイプ [B] を事前設定できま す。

バリエーション:前回のリセット以来 「前回のリセット以来」の統計は削除できるので、これにより特定の 時間の間カウンターを作動させることができます。

1. 🔼

- 2. 希望する統計と販売タイプを選択します。
- 3. [前回のリセット以来] の統計を選択します。
 - ✓ 販売タイプで選択した統計が表示されます。
- [Ĭ] フィールドを選択します。

 √ 確認を促すプロンプトが表示されます。
- 5. D フィールドで確認します。
 ✓ 「前回のリセット以来」の統計が削除されます。

バリエーション:初期化以来

「初期化以来」に設定されている統計は削除できません。 情報:「初期化」とは、「試運転以降」を意味します。

1.5 - ja

04.2023

6.4.5 変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む

設定の変更を保存してロードするには、次の手順に従います。

- ^{1.} フィールド**国**で選択内容を保存します。
- ^{2.} フィールド¹⁰⁰を使用して、パラメータと設定を終了します。
- 3. フィールド を使用して、設定/パラメータの変更をコーヒーマシンにロードします。 √ コーヒーマシンが再起動します。

7 クリーニング

- 7.1 クリーニング規則および条件
- 7.1.1 洗剤



警告

洗剤による中毒の危険!

洗剤は、不適切に使用すると中毒を引き起こす可能性があります。

- ▶ Schaeresr社が推奨する洗剤のみを使用してください。
- ▶ 洗剤を子供から遠ざけてください。
- ▶ 素手で洗剤に触れたり、摂取したりしないでください。
- ▶ ミルクコンテナに洗剤を入れないでください。常に青いクリーニングコンテナを使用してください。
- ▶ 洗剤使用の前には、パッケージの情報および安全データシートに注意深く目を通してください。安全データシートが添付されてない場合、販売会社に請求してください。



注記

間違った洗浄剤による物的損傷!

間違った洗剤を使用すると、コーヒーマシンが故障することがあります。

▶ 毎日および週1回のクリーニングには、必ずSchaerer社によって推奨されている洗剤を使用してください。

コーヒーシステム用クリーニングタブレット



名称	Coffeepure タブレット
用途	コーヒーシステムのクリーニング
クリーニング用途	コーヒーシステム内に付着した油分の除 去
使用間隔	1日1回
用途	ディスプレイガイド付きクリーニング中 にタブレットを挿入するように要求しま す

ミルクシステム用クリーニングパウダー



名称	Milkpure powder
用途	ミルクシステムのクリーニング
クリーニング用途	ミルクシステムの乳脂肪と細菌の除去
使用間隔	 1日1回 クリーニングバッグの分割: 4x アルカリ性 = 緑 = クリーナー1 1x 酸 = 赤 = クリーナー2 毎日のクリーニングの場合、「クリー ナー1」で4回、「クリーナー2」で5回の間隔を行います。
用途	ディスプレイガイド付きクリーニング中 にクリーニングパウダーの追加を要求し ます

洗浄剤の再注文



名称	再注文のためのセット
用途	コーヒーおよびミルクシステムのクリー ニング
製品番号	075350
内容	 「Coffeepure tabs」コーヒーシステム 用のクリーニングタブレット 1 パック 「Milkpure powder Box」ミルクシス テム用のクリーニングパウダー 2 パッ ク
量	 毎日100回分のクリーニング用洗剤: 100x クリーニングタブレット 80x クリーニングパウダー クリーナー1(緑) 20x クリーニングパウダー クリーナー2(赤)

1.5 - ja

7.1.2 HACCP洗浄コンセプト



警告

細菌に感染する危険性!

コーヒーマシンの手入れおよびクリーニングが不適切である場合、飲料の引渡しに衛生面での問題 が生じます。

- ▶ クリーニング中は保護手袋を着用してください。
- ▶ クリーニング前と後には丁寧に手を洗ってください。
- ▶ コーヒーマシンは毎日洗浄してください。
- ▶ 毎回入れる前と注出終了後、ミルクコンテナを洗浄してください。
- ▶ ミルクコンテナに洗剤を入れないでください。常に青いクリーニングコンテナを使用してください。
- ▶ 飲料水タンク (内部/外部) には決して洗剤を使用しないでください。
- ▶ 洗剤は決して混合しないでください。
- ▶ 洗剤はコーヒー、ミルク、マシン用パウダーとは隔離して保管してください。
- ▶ 精練剤、ブラシ、またはその他の金属製クリーニング用具は使用しないでください。
- ▶ 飲料に触れるパーツにはクリーニング後は触れないようにしてください。
- ▶ 洗剤の使用量および安全に関する注意事項に注意し、これらを守ってください。

HACCP: ハザード分析の重要管理点

HACCPクリーニングコンセプトは、安全な食品を確保するためのものです。食品の加工または完成品から発生 する危険性が考慮され、リスクが評価されます。適切な対策を講じることでリスクを軽減します。

取付け、メンテナンス、手入れ、そしてクリーニングが適切に行われている場合、シェーラー社のコーヒーマシンはHACCP要件を満たしています。

7.1.3 クリーニングレベル



クリーニングレベルは、クリーニングプランで設定されます。クリーニングスケジュールは、サー ビス技術者がアクセスできます。

以下のクリーニングレベルが選択可能です。

- なし
- 要求
- 強制

バリエーション:[なし] クリーニング要求



「なし」に設定すると、保留中のクリーニングに関する情報はありません。オペレーターは、必要 なクリーニングのタイミングと実行を担当します。



図: クリーニングレベル [なし]

- ✓ 「サービスメニュー」[A] フィールドは、赤い色のマークが付いた保留中のクリーニングを示していません。
- ✓ サービスメニューの [クリーニング] フィールドが赤いスマイルマー クに変わることはありません。
- √ 「サービスメニュー」から手動でクリーニングを開始します。
- [C] フィールドを使用して、サービスメニューで手動でクリーニン グを開始します。

バリエーション:[要求]付き



「要求」を設定すると、保留中のクリーニングに関する情報がディスプレイに表示されます。オペ レーターには、保留中および完了したクリーニングについて常に通知されます。



図: クリーニングレベル [要求]

クリーニング要求の設定が [要求] に設定されている場合、以下の機能と情報が含まれます。

[A] 「サービスメニュー」 フィールドに赤いマークが表示されます。

[B] 「サービスメニュー」の「クリーニング」フィールドに緑色のスマイル マークが表示されている場合は、[] の次のクリーニングについて通知されま す。

[C] 赤いスマイルマークのフィールドは、[1 - 4 以降の [] で保留中のクリー ニングについて知らせます。

- ^{1.} [▶] [C] フィールドを使用して、サービスメニューで手動でクリーニン グを開始します。
 - ✓ クリーニング実行後、予定されている次のクリーニング [D] が [h] で 表示されます。

バリエーション: [強制] 付き



「強制」に設定すると、保留中のクリーニングに関する情報がディスプレイに表示されます。この 保留中のクリーニングが [0~4時間] の設定されたタイムウィンドウ内に行われない場合、強制ク リーニングが行われます。コーヒーマシンはこれ以上飲料を注出できません。

> クリーニング要求の設定が [強制] に設定されている場合、以下の機能と情 報が含まれます。

[A] 「サービスメニュー」 フィールドに赤いマークが表示されます。

「クリーニング」フィールドに緑色のスマイルマークが表示されている場合は、次のクリーニングが[h(時間)]で通知されます。

赤いスマイルマークのフィールドは、[1 ~ 4時間] 以来保留中のクリーニン グが[h(時間)]で通知されます。



図: クリーニングレベル [要求]/[強制]

前提条件:

- ・ 計画されたクリーニング [B] は実施されませんでした。
- 保留中のクリーニング [C] は、表示されたタイムウィンドウ [1 ~ 4時間] で実行されませんでした。
- コーヒーマシンは、飲料の注出ができないようにブロックされています。
- ディスプレイには、クリーニングを実行する必要がある情報が表示されます。
- ▶ [▶] [C] フィールドを使用して、サービスメニューで手動でクリーニン グを開始します。

1.5 - ja

- ✓ クリーニング実行後、予定されている次のクリーニング [D] が [h] で 表示されます。
- √ コーヒーマシンは再び作動可能です。



位 置	タイムウィンドウ	説明
A	このタイムウィンドウで実行されたクリーニン グは無視されます。	クリーニング要求は、クリーニング後も変更されま せん。
В	このタイムウィンドウで実行されたクリーニン グは早すぎます。 それにもかかわらず、これらのクリーニングは 実行されたものとして認識されます。	クリーニング要求は、クリーニング後にリセット されます。クリーニングプランの次のクリーニング は、サービスメニューの [h] に表示されます。
С	(スケジュールに従って) 最適なクリーニング開 始の時間	最適な開始時刻までの残り時間がサービスメニュー に表示されます。
D	スケジュール通りに最適なクリーニングを行う ためのタイムウィンドウ	クリーニング要求は、クリーニング後にリセットさ れます。
E	強制クリーニングの時間 実行されていないクリーニングは、この時点か らこれ以上遅らせることはできません。	ディスプレイには、これ以上の注出ができなくなっ たことが示されています。コーヒーマシンはもう使 用する準備ができていません。クリーニングは絶対 に必要です。

7.2 クリーニング間隔

毎日	適1回	必要に応じて	オプション	
自動ク	リーニング	ブ		
x				自動すすぎ (プログラムされている場合)
x		x		熱湯洗浄
x		x		ミルクホース洗浄
クリー	ニングプロ	コグラム		
x		x	0	ミルクシステムのクリーニング (プロンプト後)
x		х		コーヒーシステムのクリーニング (プロンプト後)
		х	0	Flavour Point (シロップシステム)
x		x	0	ミキサーカップを手動クリーニングですすぐ

毎日	適1回	必要に応じて	オプション	
x	x		0	スチームボイラー洗浄
手動ク	リーニン	グ作業		
x				カス受けを空にして洗浄
x				抽出チャンバー
x				雫受けとドリップグリッドを清掃します
x			0	ミルクコンテナのすすぎを行う
x			0	冷却ユニット 内部
x				タッチスクリーンのクリーニング
x		x	0	スチームノズル
x			0	外部飲料水タンクのすすぎを行う
x			0	外部廃水タンクのすすぎを行う
			0	周辺機器のクリーニング
	x	x		コーヒー豆ホッパーの洗浄
		x		下部 飲料注出口
		x	0	パウダーケースのすすぎを行う
		x	0	冷却ユニットを解凍します
		x		コーヒーマシン外側のクリーニング
		x	0	冷却ユニットの外面
凡例の	クリーニ	ング間隔		

毎日	少なくとも1日に1回、必要に応じてより頻繁に。
週1回	最低でも週 1 回、必要であればより頻繁に行うこと。
必要に応じて	汚れがある場合。

* 設定されたクリーニングスケジュールに応じて、ディスプレイガイドによるクリーニングプログラムが 実行されます。また、「追加のクリーニング」により、いつでも手動で行うことができます。

04.2023

1.5 - ja

7.3 自動クリーニング

注意 熱湯によるやけどの危険! マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。マシンの自動すすぎは、ディスプレイ のメッセージでお知らせします。機能照明が赤く点灯します。 ▶ マシンのすすぎ中に、飲料注出口の下に手を伸ばさないでください。 オプションのスチームノズルを雫受けに置きます。

- ▶ 設定済みのすすぎが自動的に開始されます。したがって、飲料注出口は常に空である必要があります。
- 7.3.1 自動スイッチオン/オフのすすぎ

自動スイッチオンまたはスイッチオフすすぎは標準であり、無効にすることはできません。

次のシステムは、マシンの電源を入れた後、または電源を切る前に自動的にすすぎがれます (利用可能な場合)。

- コーヒーシステム
- ミルクシステム
- パウダーシステム
- 7.3.2 設定済みのすすぎ

標準設定では、設定されたすすぎは1時間ごとにトリガーされます。

時間設定可能なすすぎは、サービス技術者が設定できます。

- すすぎ > 飲料注出口 [出口 すすぎの間隔] (1 ~ 180分)。
- すすぎ > ミルクシステム [外部ミルクホースのすすぎ間隔] (1 ~ 180分)。
- すすぎ > ミルクシステム [内部ミルクシステムのすすぎ間隔] (1~ 180分)
- すすぎ > 逆流クーラー [熱交換器 フラッシング間隔] (1 ~ 180分)
- 7.4 ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム



汚れによる健康被害のおそれがあります!

洗浄剤による洗浄済みのマシン部品の汚れは、健康上の問題を引き起こす可能性があります。 ▶ クリーニングプログラム中は手袋を着用してください。

注意

警告

高温の液体によるやけどの危険!

- クリーニングプログラム中は高温の液体が吐出されます。
- ▶ クリーニング中は、飲料注出口、スチーム注出口、外部熱湯注出口の下に手を伸ばさないでください。
- ▶ クリーニングを開始する前に、ドリップグリッドを取り外してください。



注記

雫受けの溢れ出しによる物的損害!

廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。 ▶ クリーニングプログラムを開始する前に、雫受けの廃水出口を確認してください。

ディスプレイガイド付きクリーニングプログラムは、コーヒーマシンのコントロールユニットに格納されてい ます。クリーニングプログラムの実行頻度は、サービスメニューのクリーニングスケジュールで設定します。 サービス技術者は、クリーニングスケジュール「手動」を選択し、調整することができます (クリーニングレベ ルの変更など)。設定した時刻に行うクリーニングスケジュールのクリーニングに加え、ディスプレイガイド付 きクリーニングプログラムを実行することができます。それを行うには、「クリーニング」ページのサービスメ ニューにある「追加のクリーニング」ボタンをタップします。

7.4.1 必要となる道具



スチームボイラー洗浄がアクティブな場合は、洗浄開始前に必ずスチームノズルを雫受けの中へ 向けておいてください。「スチームボイラー洗浄」機能は、サービス技術者がクリーニングスケ ジュールで設定できます。

クリーニングプログラム中に必要な道具:

- Schaerer > クリーニングタブレット (Coffeepure tabs) コーヒーシステム [1xタブレット]
- Schaerer > クリーニングパウダー(Milkpure powder) ミルクシステム [1xバッグ]
- Schaerer > クリーニングコンテナ (ミルクシステム) [1xコンテナ 青]
- 市販の洗剤
- 市販の清潔なクリーニングクロス
- 残りのミルク用の収集コンテナ (必要な場合)
- 残りのチョコレートパウダーまたはトッピング用の収集コンテナ(必要な場合)
- パウダーシステムが装備されている場合、コントロールパネルの裏側にアクセスする必要があります。オプションのロック可能なコントロールパネルのキーを用意しておくか、または事前にロックを解除しておきます。
- 7.4.2 ディスプレイガイドによるクリーニングの開始

クリーニングプログラムはサービスメニューから開始されます。使用者が行う操作がタッチスクリーン上に指示 されます。



前提条件:

- 保留中のクリーニングが「サービスメニュー」フィールドに表示されます。
- 事前にドリップグリッドを取り外して、個別にクリーニングしてください。
- 2. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。
 - ✓ 「サービスメニュー」が開きます。
 - ✓ PINで保護されている場合、[クリーニング] フィールドはまだ非アク ティブです。
- 3. 必要に応じて、[ログイン] [A] フィールドでプロフィール [管理担当者、 マシンオペレータ、またはサービス技術者] を選択します。
- 4. 必要に応じて、設定済みのPINを入力します。
 - √ 許可が与えられます。
 - √ [クリーニング] フィールドがアクティブになりました。



バリエーション:アクティブなシステムのクリーニング



使用されたマシンのシステムがクリーニングされます。

▶ [▶] フィールド (A) を選択します。
 ✓ クリーニングプログラムが新しいウィンドウで開始されます。
 ✓ アクティブなシステム ((A) を参照) が洗浄されます。





- マシン内のすべてのシステムが洗浄されます。
- ▶ [すべてのシステムのクリーニング] フィールド (B) を選択します。
 ✓ クリーニングプログラムが新しいウィンドウで開始されます。

外部飲料水および廃水タンクでウィンドウクリーニングプログラムを開始します (オプション)



クリーニングプログラム開始ウィンドウ (標準)



カス受けを洗浄します





飲料注出ロカバーを洗浄する

「クリーニングプログラム」開始ウィンドウで可能なコントロールパネ ル。

[A] 進捗状況の表示

- [B] クリーニングをキャンセルするための[キャンセル]ボタン
- [C] 次へ、次のステップのためのボタン
- [D] アクションの要求または情報
- [E] 現在のアクションの画像またはアニメーション。
- 1. ディスプレイで要求を実行します。次の手順を参照してください。
 - ✓ クリーニングプログラムは、サービスメニューの[▶]フィールドを介した確認から始まります。
- 1. 飲料注出口を上に押します。
- 2. カス受けをマシンから引き出します。
 - ✓ 要求:カス受けをよく洗浄し、マシン内部をブラシで掃除し、カス 受けを再び取り付けます。
- 3. ブラシを使用して抽出チャンバーからコーヒーの残留物を拭き取りま す。
- 4. カス受けを空にし、新鮮な水と洗浄液ですすぎ、洗浄して乾かします。
- 5. カス受けをストッパーに当たるまでマシンに挿入します。
 - ✓ 要求:「飲料注出口カバーの取り外し」が表示されます。



- 1. 飲料注出ロカバーを中央に押し込み、同時に下へ引いて外します。
- 温水の流水下でブラシを使用して飲料注出ロカバーを洗浄してください。
- 3. 洗浄したカバーを再び取り付けます。
 - √ 背面を取り付けます
 - ✓ 前面をカチッとはめる <mark>注意</mark>カバーが正しく挿入されていないと、飲料の注出時に飛散するお それがあります。
- ^{5.} 次のステップのために [▶] フィールドを選択します。
 - ✓ 小さなクリーニングタブレット「Coffeepure tab」を投入する旨の指 示が表示されます。

クリーニングタブレット (Coffeepure tab) の投入



- クリーニングタブレット「Coffeepure tab」を手動投入口のスロットに 投入します (中央コーヒー豆ホッパー)。
- 2. ▶ フィールドで挿入を確認します。
 ✓ ミルクコンテナを取り外す旨の指示が表示されます。

ミルクコンテナを洗浄する (オプション)



- 1. 冷却ユニットのドアを開きます。
- 2. 冷却ユニットからミルクコンテナを取り外します。
- 3. 必要に応じて、残りのミルクをコンテナに移します。
- ミルクコンテナ、フタ、ライザーパイプを新鮮な水と洗浄液できれいにし、もう一度よくすすいでください。

情報:別冊の取扱説明書に詳しく記載されているSCソウル周辺機器の クリーニングに関する注意事項に従ってください。

- 注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクコンテナが2つ含ま れています。
- ^{5.} 次のステップのために [**】**] フィールドを選択します。
 - ✓ クリーニング剤を青いクリーニングコンテナに入れるように促すプロンプトが表示されます。

洗浄剤 (Milkpure powder) (オプション)



1. 「Milkpure powder」(アルカリまたは酸)の袋の中身をクリーニングコン テナに注ぎます。



図: 袋に入ったクリーニング用パウダー「Milkpure powder」。

"洗剤"の章も参照。

クリーニングコンテナを挿入する (オプション)



- 1. 青いクリーニングコンテナを冷却ユニットに挿入します。
- 2. 青いクリーニングコンテナを冷却ユニットに挿入します。
- ミルクホースのアダプタをクリーニングコンテナのフタに挿入します。 「Twin Milk」アプリケーションオプション付きの冷却ユニットには、2 つのミルクホースが含まれています。

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれ ています。

- 4. 挿入したクリーニングコンテナと追加したクリーニング用パウダー 「Milkpure powder」を[█]フィールドで確認します。
 - ✓ ミキサーカップを取り外し(オプション)を促すプロンプトが表示されます。

ミキサーカップを洗浄する (オプション)



- コントロールパネルの上部 [A] を強く引いてロックを解除します。
 ✓ コントロールパネルは解除されています。
- 2. コントロールパネルを両手で下から [B] ストッパーに当たるまで上へ押 し上げます。
 - √ コントロールパネルは上の位置で自動的に保持されます。
 - ✓ ミキサーカップにアクセスできます。
- グリップの凹部にあるミキサーカップをマシンから引き出します。次の 手順を参照してください。
- ミキサーカップをマシンから引き出します。
- 1 グリップの凹部 [A] にあるミキサーカップを引き出します
- 2 🚺 フィールドでミキサーカップの取り外しを確認します
 - 1 ミキサーカップの個々の部分をきれいな温水ですすぎ、洗浄します
 - 2 ミキサーカップをきれいな布で拭き、よく乾かします
 - 3 ミキサーカップを再び取り付けます。



- 3 [】] フィールドでミキサーカップのクリーニングを確認します。 注意 ミキサーカップが正しく挿入されていないと、浸水が発生する可能性があります。
- 4. ミキサーカップが正しく取り付けられていることを確認してください。

"概要"の章も参照。

- 5. コントロールパネルをもう一度閉じます。
- Image: Data Content in the second state of the seco
 - ✓ クリーニングプロセスが開始します。

自動クリーニングの進捗状況の表示

✓ 注 [A]、飲料はありません。 ✓ タイムバー [B] による進捗状況の表示。





クリーニングコンテナを取り外します



- 1. 青いクリーニングコンテナを冷却ユニットから取り外し、すすいで洗浄 します。
- ミルクホースのアダプタをクリーニングコンテナのフタから引き出し、 湿らせた布で拭きます。

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれ ています。

3. □ フィールドでクリーニングコンテナの取り外しを確認します。
 ✓ ミルクコンテナの挿入要求が表示されます (オプション)。

ミルクコンテナを再び取り付ける (オプション)





- 1. 洗浄したミルクコンテナを冷却ユニットに戻します。
- ミルクホースのアダプターをミルクコンテナのフタに再度挿入します。
 情報:冷却ユニット、ミルクコンテナまたはアダプタの詳細情報
 は、SCソウル周辺機器の別冊の取扱説明書に記載されています。
- 必要に応じて、事前に冷やした新鮮なミルク(3 ~ 5 ℃)を入れます。
 注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクコンテナが2つ含まれています。
- ^{4.} [】] フィールドでミルクコンテナの接続を確認してください。
 - ✓ システムのすすぎが実行されます。
 - ✓ 再起動が実行されます。
 - √ マシンの準備が再び整いました。
 - ✓ 次のクリーニングは、サービスメニューに [h(時間)] で表示されます。
- 5. 流水の下でブラシを使用してドリップグリッドを洗浄します。
- 6. 洗浄したドリップグリッドを再び取り付けます。
- 7.4.3 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)

Benötigte Utensilien

• Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadaptern bereit halten.

1.

Sauberes und feuchtes Tuch (Putzlappen)



Vor der Reinigung wird der Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllt. Die Befüllung erfolgt über den Getränkeauslauf oder optional über die externe Heisswasserausgabe.

Reinigung Flavour Point starten

22.01.2020 14:42 Caretaker	5
Cleaning	\sim
R Scheduled cleaning	Car I
Cleaning Flavour Point	

Mit Feld [

✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktiven Profil.
 INFORMATION: Eine Reinigung kann mit dem Profil Hausmeister,
 Maschinenbetreuer oder durch den Servicetechniker gestartet werden.

- ^{2.} Feld [] bei [Reinigung] wählen.
 - ✓ Das Fenster zur Auswahl einer Reinigung öffnet.
- ^{3.} Mit dem Feld [] bei [Reinigung Flavour-Point] die Reinigung aktivieren.
 - ✓ Das Fenster zur Flavour-Point-Reinigung öffnet.
 - Die Aufforderung "Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen" wird angezeigt.
- 4. Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf oder Heisswasserauslauf stellen.

An Maschinen mit externem Heisswasserauslauf erfolgt die Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter nicht über den Getränkeauslauf. Displayanzeige beachten.

1.5 - ja

^{5.} Feld [] für den nächsten Schritt wählen.

Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen



- ✓ Der Reinigungsbehälter wird mit heissem Wasser befüllt.
- ✓ Die Sirupschläuche werden im Anschluss automatisch entleert.

Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen



Reinigungsprozess Flavour Point

Reinigung Flavour Point Reinigungsprozess

Reinigungsbehälter wieder entfernen



Befüllung Sirupschläuche

- 1. Bajonettverschlüsse am Flavour Point entfernen.
- 2. Bajonettverschlüsse und Anschlüsse am Flavour Point mit einem sauberen und feuchten Tuch reinigen.
- 3. Schläuche von Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen.
- 4. Getränkeauslauf auf unterste Position ziehen.

Bei Maschinen mit automatischem Getränkeauslauf wird die unterste Position automatisch eingestellt.

- ^{5.} Reinigungsprozess mit dem Feld [**D**] starten.
 - ✓ Der Reinigungsprozess startet.
 - \checkmark Der Reinigungsprozess dauert in diesem Schritt ca. 5 bis 10 min.

- 1. Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche entfernen.
- 2. Sirupflaschen wieder an den Flavour Point anschliessen.
- ^{3.} Anschlüsse der Sirupflaschen mit dem Feld [] bestätigen.
 - ✓ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus "Flavour Nachfüllen".



- 1. Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 wählen.
 - ✓ Befüllung Sirupschlauch erfolgt.
- 2. Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 erneut wählen.
 - ✓ Die Siruppumpe wird deaktiviert.
 - ✓ Der Sirupschlauch ist befüllt.
- 3. Vorgang mit Sirup 2 bis 4 wiederholen.
 - ✓ Alle Sirupschläuche sind wieder befüllt.
 - $\checkmark~$ Die Reinigung Flavour Point ist damit abgeschlossen.
- ^{4.} Reinigungsprozess mit Feld [D] abschliessen.
 - ✓ Das Fenster "Reinigung Flavour Point" wird geschlossen.
 - ✓ Ein Neustart wird automatisch ausgeführt.
 - ✓ Die Kaffeemaschine mit Flavour Point ist wieder betriebsbereit.

7.5 手作業でのクリーニング

7.5.1 カス受けを洗浄します



<mark>注意</mark> カス受けのコーヒーかすによってカビが発生するおそれがありま す。マシン内にカビ胞子が繁殖すると、コーヒーが汚染されるおそれが あります。

- 1. カス受けは毎日洗浄してください。
- 2. 飲料注出口を押し上げます (手動の飲料注出口の場合)。
- カス受けをマシンから引き出します。
 注記 高温になると損傷を引き起こす可能性があります。カス受けは食器洗浄機で洗浄しないでください。
- 4. カス受けを水と家庭用洗剤で丁寧に洗浄します。
- 5. 流水ですすぎ、清潔な布で拭いて乾かします。
- 6. 乾いたカス受けをマシンに戻します。

7.5.2 抽出チャンバーのクリーニング



1. 飲料注出口を押し上げます (手動の飲料注出口の場合)。

- 2. カス受けをマシンから引き出します。
- 洗浄ブラシを使用して、抽出チャンバー内の挽いたコーヒーの残留物を マシンから取り除きます。

注記洗浄ブラシはコーヒーマシンに含まれていました。

- 4. 清潔で湿った布で抽出チャンバーを拭き、拭いて乾かします。
- 5. カス用引き出しを再び取り付けます。
- 7.5.3 雫受けとドリップグリッドを清掃します

注意
自動洗浄は、飲料注出口から熱湯を引き出します。 ▶ クリーニングのためにドリップグリッドを取り外す前に、マシンの電源を切ってください。

▶ 雫受けを洗浄する前に、マシンの電源を切ってください。

1.5 - ja



注記

浸水の危険!

廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。 ▶ カルキ抜きを行う前に、廃水出口が自由に通過するかどうかを確認する必要があります。

- 1. 冷却ユニットとドリップグリッドで構成される雫受け全体を、流水下で洗浄液を使用して、コーヒーマシン の位置決めグリッド [A] で完全に洗浄します。
- コーヒーマシンの雫受けをきれいな水ですすぎ、廃水出口 [B] が自由に通過することを確認します。 情報:通過を確認してください。「サービスとメンテナンス」 - 「カルキ抜き」 - 「説明の準備」の章を参照 してください。
- 3. ドリップグリッドを雫受けに戻し、正しく配置されていることを確認します。
- 4. 飲料注出口の反対側に正しく配置されているかどうか、位置決めグリッド [C] を確認してください。



7.5.4 ミルクコンテナを洗浄する (オプション)





- 残りのミルクはミルクコンテナから廃棄してください。
 情報:別冊の取扱説明書に詳しく記載されている周辺機器SCソウルの クリーニングに関する注意事項に必ず従ってください。
- 2. ミルクコンテナを水と洗浄液で洗浄します。
- ライザーパイプ [A] をブラシ [B] で清掃します。
 注記 クリーニングブラシは納入品目に含まれています。
- 4. ミルクコンテナを新しい未使用の布できれいにします。
- 5. ミルクコンテナを再び冷却ユニットに取り付けます。

7.5.5 冷却ユニットを洗浄する (オプション)

警告

感染リスク!



ミルクの残りや細菌によってミルクおよびミルクコンテナが汚染されるおそれがあります。 ▶ ミルクコンテナとカバーは毎回補充の前にクリーニングしてください。 ▶ クリーニングには手袋を着用してください。



- 冷却ユニットからミルクコンテナを取り外します。
 情報:別冊の取扱説明書に詳しく記載されている周辺機器SCソウルに 関する注意事項に必ず従ってください。
- 2. 冷却ユニット内側を新鮮な水と清潔で未使用の布で拭き取ります。
- 3. ミルクコンテナを再び冷却ユニットに取り付けます。

異なる個別冷却ユニットを使用することが可能です。詳細情報は、周辺機 器SCソウルの別冊の取扱説明書に記載されています。

7.5.6 タッチスクリーンのクリーニング



火傷の危険!

注意

 意図しない飲料の注出は、クリーニング中に火傷を引き起こす可能性があります。
 ▶ クリーニング前に、サービスメニューのタッチスクリーンを無効にするか、マシンの電源を 切ってください。





- 1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。
 - ✓ サービスメニューが開きます。
- 2. [ディスプレイクリーニング] フィールドを選択します。
 - √ タッチスクリーンは、30秒オフになります。
 - ✓ ディスプレイがタッチに反応しなくなりました。

注記 クリーニングプロセス中のタッチスクリーンの損傷。絶対に精練 剤を使用しないでください。力、強い圧力、鋭利なものでディスプレイ を押さないでください。

- 利用可能な30秒間に、タッチスクリーンをペーパータオルと標準のガラ スクリーナーで清掃します。
 - ✓ カウントダウンが経過すると、タッチスクリーンが再びアクティブ になります。

7.5.7 スチームノズルの洗浄 (オプション)



感染リスク!

警告

残りかすや細菌によりスチームノズルが汚染されるおそれがあります。

- ▶ 使用後はスチームノズルを湿らせた布で拭きます。
- ▶ クリーニングには手袋を着用してください。



警告

警告

- 1. スチーム注出ボタン [A] を数回押して、スチームノズルに残ったミルク を取り除きます。
- スチームノズルに残ったミルクを清潔な湿った布で拭き取ります。
 情報:スチーム注出力用のオプションキー [A] の位置は、選択したユー ザーインターフェイスによって異なります。

7.5.8 外部の飲料水タンクのクリーニング



洗剤による中毒の危険!

飲料水タンク内の洗浄剤の残留物は中毒を引き起こす可能性があります。▶ 飲料水タンクに洗浄剤を入れないでください。



細菌に感染する危険性!

残りかすや細菌により外部飲料水タンクの飲料水が汚染されるおそれがあります。汚染された飲料 水タンクは健康上の問題を引き起こす可能性があります。 ▶ クリーニング中は手袋を着用してください。



図: 外部飲料水タンク

間隔:毎日

- 1. 外部飲料水タンクの蓋のネジを外します。
- コーヒーマシンの飲料水ホースを外部飲料水タンクと蓋から引き出します。
- 3. 飲料水ホースの末端をきれいな布の上に置きます。
- 外部飲料水タンクを真水で数回十分にすすぎます。洗浄剤は使用しない でください。
- 5. 外部飲料水タンクの蓋を真水で十分に洗浄します。
- 6. きれいな布で拭いて乾かします。
- 7. 外部飲料水タンクに新鮮な水を入れてください。
- 8. フロート (レベル監視) のフリーランニングを確認してください。
- 9. 飲料水ホースを蓋に通して外部飲料水タンクに戻します。
- 10. 外部飲料水タンクの蓋を閉めます。

7.5.9 外部廃水タンクのクリーニング

警告



細菌に感染する危険性!

残りかすや細菌により外部飲料水タンクの飲料水が汚染されるおそれがあります。汚染された飲料 水タンクは健康上の問題を引き起こす可能性があります。 ▶ クリーニング中は手袋を着用してください。



間隔:毎日

- 1. 廃水タンクの蓋のネジを外します。
- 2. コーヒーマシンの廃水ホースを廃水タンクと蓋から引き出します。
- 3. 廃水ホースの末端をきれいな布の上に置きます。
- 4. 外部廃水タンクを真水で数回十分にすすぎます。洗浄剤は使用しないで ください。
- 5. 廃水タンクのカバーを真水で十分に洗浄します。
- 6. きれいな布で拭いて乾かします。

9. 廃水タンクの蓋を閉めます。

- 7. フロート (レベル監視) のフリーランニングを確認してください。
- 8. 廃水ホースをフタに通して廃水タンクに戻します。
- 図: 外部廃水タンク
- 7.5.10 周辺機器の洗浄 (オプション)



周辺機器Cup & Cool、カップウォーマーおよび下付け冷却ユニットのお手入れとクリーニング方法 は、別冊の取扱説明書020888に記載されています。

7.5.11 コーヒー豆ホッパーの洗浄



回転する粉砕ディスクによって怪我をするおそれがあります!

グラインダー内で粉砕ディスクが回転するため、切り傷の危険性があります。 ▶ 絶対にマシンのスイッチが入った状態でコーヒー豆ホッパーに手を入れないでください。







注意

- 1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。
- コントロールパネルの裏側にある中央ロックシステムでコーヒー豆ホッパーのロックを解除します。
 "概要"の章を参照。

注記 コーヒー豆ホッパーは、研磨剤によって傷がつく可能性がありま す。

- 4. 絶対に精練剤を使用しないでください。
- 5. コーヒー豆ホッパーのロックを解除します [A]。
- 6. コーヒー豆ホッパーをマシンから持ち上げます [B]。
- 7. 残りのコーヒー豆をマシンとコーヒー豆ホッパーから取り出します。
- 8. 流水でコーヒー豆ホッパーをよくすすぎ [C]、柔らかい布で拭きます。
- 9. フタと容器をきれいな布で拭いて乾かします。

10. コーヒー豆ホッパーをマシンに再び戻します。 11. 中央ロックシステムでコーヒー豆ホッパーをロックします。

7.5.12 下部 飲料注出口の洗浄

注意			
火傷の危険!			
自動洗浄は、飲 ▶ クリーニング	自動洗浄は、飲料注出口から熱湯を引き出します。 ▶ クリーニングのためにドリップグリッドを取り外す前に、マシンの電源を切ってください。		
▶ 雫受けを洗済	争する前に、マシンの電源を切ってください。		
*	1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。		
	 2. サービスメニューの [スイッチオフ] フィールドを選択します。 ✓ マシンはスタンバイモードです。 		
	3. 飲料の注出カバー フロント [A] を(押し下げて) 外して、分解します。		
Shut down	4. 飲料注出口 [B] をブラシと水で清掃にします。		
	5. 下の飲料注出口 [C] を流水とブラシで掃除します。		
	6. 飲料注出ロカバーを飲料注出口に (背面に挿入し、前面にラッチすることにより) 再度取り付けます。		
	7. コントロールパネルのロックを解除し、上にスライドさせます。		
	8. マシンの電源を入れます。		
図: 飲料注出口下部カバーの取り外	▶し 9. コントロールパネルが外れるまで少し持ち上げてから、カチッと所定の 位置に収まるまで押し下げて、操作パネルを閉じます。		
	√ マシンの準備が再び整いました。		

7.5.13 パウダーホッパーの洗浄 (オプション)

バリエーション: 投与装置の分解



パウダーシステムには、さまざまな粉末容器を装備できます。したがって、分解手順は若干異なり ます。



注記 パウダーホッパーは、研磨剤によって傷がつく可能性があります。

- 1. クリーニングに研磨剤クリーナーを使用しないでください。
- 2. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールドを選択します。
 - ✓ サービスメニューが開きます。
- 3. [スイッチを切る] フィールドを選択します。
- コントロールパネルの裏側にある中央ロックシステムでパウダーホッ パーのロックを解除します。

"概要"の章を参照。

- 1. パウダーホッパーをマシンから持ち上げます。
- 2. 残りのチョコレートパウダーまたはトッピングパウダーを空にします。
- バリエーション:ドライブ側 [A]
- 1. ユニオンナット [1] (標準パウダーホッパー) を緩めるか、ツイン パウダーホッパーのスライド [1] を押し下げ ます。
- 2. プラスネジ サイズPH1 [2] を緩めます。
- 3. ドライブ要素 [7] を引き出します。

- 4. [6] マイナス皿小ネジ n.K.M5x8をドライバー サイズ4で緩めます。
- 5. ドライブ要素 [8] をパウダーホッパーから持ち上げます。

バリエーション:ドライブ側 [B]

- 1. ユニオンナット [3] (標準パウダーホッパー) を緩めるか、プラスネジ サイズPH1 [2] 3本を緩めます。
- 2. イジェクト要素 [3] および [4] を取り外します。



図: パウダーホッパー 2 kg 標準 (左) およびツイン パウダーホッパー 2x 1 kg (右)

- パウダーホッパーや注入装置の個々の部品を流水で十分に洗い流します。
 注記 組み立てる前にすべての部品をよく乾かしてください。
- 4. 注入装置を逆の順番で再び取り付けます。
 注意 注出側の注入板 [4] の位置が正しいことを必ず確認してください。



図: パウダーホッパーの注出側に取り付けられる標準およびツイン注入板の位置合わせ

1.5 - ja

04.2023

7.5.14 冷却ユニットを水に浸し洗浄する



注意 冷却内部の表面が損傷する可能性があります。先のとがったもの や鋭利なもので氷の層を決して取り外さないでください。常に除霜して ください。

- 1. 補助冷却ユニットの電源を切るか、電源プラグを抜きます。
- 2. フロントドアを開けて、そのままにしておきます。
- 3. 結露水を吸収性のある布で拭き取ります。
- 4. 氷の層が完全に溶けるまで、このプロセスを繰り返します。
- 5. フロントドアを閉じてデバイスの電源を再度入れるか、電源プラグを差し込みます。

注記 別冊の取扱説明書に詳しく記載されているSCソウル周辺機器のク リーニングに関する注意事項に従ってください。



"スイッチを入れます"の章も参照。

7.5.15 外側のクリーニング



Shut down

注記 マシンケーシングは、研磨剤によって傷がつく可能性がありま す。

- 1. クリーニングに研磨剤クリーナーを使用しないでください。
- 2. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。

✓ サービスメニューが開きます。

- スイッチを切る] フィールドを選択します。
 ✓ マシンはスタンバイモードです。
- 4. コーヒーマシンおよび周辺機器の外側を湿らせた清潔な布で拭きます。
- コントロールパネルのロックを解除し、カチッとはまるまで上にスライ ドさせます。
- 6. オンボタンを使用してマシンの電源を再度入れます。
- コントロールパネルを軽く持ち上げ、カチッとはまるまで下へ押します。
 - √ マシンの電源がオンになり、操作準備完了になります。



"タッチスクリーンのクリーニング"の章も参照。

文書番号:3370020707

1.5 - ja

04.2023
8 メンテナンス

メンテナンスは、以下のカテゴリーに分類できます。

- メンテナンス作業:ユーザーはメンテナンス作業を独自に行うことはできません。メンテナンス作業が予定 されている場合、サービスパートナーに通知し、サービスパートナーにメンテナンス作業を依頼する必要が あります。
- 固定式給水部がある場合のカルキ抜き:このカルキ抜きは、ユーザーが独自に行うことができます。カルキ 抜きには、カルキ抜きカートリッジ 079293 が必要です。
- 内部水タンクの場合のカルキ抜き:このカルキ抜きは、ユーザーが独自に行うことができます。カルキ抜きには、2本の液体カルキ抜き 062869 が必要です。

8.1 メンテナンス作業

コーヒーマシンは定期的にメンテナンスを行ってください。メンテナンスを行う日時は様々な要因によって決ま りますが、特にマシンがどれだけ利用されているか、そして安全バルブの寿命に大きく影響されます。



資料「メンテナンスコンセプト」を参照してください。

メンテナンスが必要な時期になると、コーヒーマシンのディスプレイにその旨が表示されます。ただし、コー ヒーマシンは、引き続き通常通りに使用できます。

8.1.1 メンテナンス間隔

メンテナンス間隔は個別のメンテナンス規定で定義されています。

前提条件:

• マシンに表示されるプロンプトに従って、すべてのカルキ抜き間隔を実行してください。

メンテナンス作業の1日前にカルキ抜きを実行する必要があります。



以下の章も参照: "カルキ抜き"

安全関連コンポーネント	24か月	48か月	72か月
熱湯ボイラー	確認 (必要な場合の み交換)	(交換します)	確認 (必要な場合の み交換)
スチームボイラー	確認 (必要な場合の み交換)	(交換します)	確認 (必要な場合の み交換)
安全バルブ 12 bar	(交換します)	(交換します)	(交換します)
安全バルブ 5 bar	(交換します)	(交換します)	(交換します)

8.1.2 外部水フィルター (オプション)



外部フィルターは、リットルでプログラムされた数字に到達後、当社公認のサービスパートナー / サービス技術者によって交換する必要があります。

「水質の補足説明書」には、水値の捕捉説明並びにフィルター技術の使用に関する情報が記載さ れています。追加の手順は、Schaerer AGにリクエストするか、MediaPoolのWebサイト (http:// www.schaerer.com/member) から直接ダウンロードできます。

8.2 カルキ抜き

警告
酸によるやけどの危険!
皮膚の炎症と重度の目の炎症のリスク。カルキ抜きプロセス中に酸が発生します。 ▶ 付属のカルキ除去剤に素手で触れたり、同封の安全データシートを読んだりしないでくださ い。
▶ カルキ抜きプロセス中にカルキ抜きカートリッジを取り外さないでください。ディスプレイの 要求を待ちます。



熱湯によるやけどの危険!

注意

注意

熱湯注出口と飲料注出口からは、カルキ抜き中、熱湯が排出されます。やけどのリスクがありま

- す。 ▶ 飲料注出口を一番下の位置に押します。
- ▶ カルキ抜きプロセス中は、熱湯注出口の下に手を伸ばさないでください。



ちゃって ノートスン

高温のスチームによるやけどの危険!

スチーム アウトレットからは、カルキ抜き中に高温の蒸気が放出されます。やけどのリスクがあります。

- ▶ スチーム アウトレットの注出口を雫受けに向けます。
- ▶ カルキ抜きプロセス中は、スチーム アウトレットの下に手を伸ばさないでください。

カルキ抜き時間

カルキ抜きプロセスには少なくとも 85 分かかります。この期間中、コーヒーマシンは使用できません。コー ヒーマシンの操作準備ができていないことを早期に伝えます。

キャンセルしたカルキ抜き

完全かつ正確に完了できなかったカルキ抜きプロセスを繰り返す必要があります。

コーヒーマシンは、カルキ抜きプロセスが正しく完了した場合にのみ操作準備を整えることができます。

8.2.1 カルキ抜き



能性があります。 ▶ Schaerer社が推奨するカルキ抜きカートリッジのみを使用してください。

- ▶ パッケージから直接取り出したカートリッジのみを使用してください。
- ▶ カルキ抜きの前に、パッケージと安全データシートに記載されている情報を注意深く目を通してください。安全データシートが添付されてない場合、販売会社にこれを請求してください。

schaerer		名称	Schaerer カルキ抜きカートリッジ 「Uptime!」
A Like (1977)		用途	給排水管接続によるコーヒーマシンのカルキ抜 き
	カルキ抜き	熱湯/スチームシステムを含むボイラーのカルキ 抜き	
	使用間隔	要求が出されてから	

8.2.2 「カルキ抜き」ページ

カルキ抜き中の情報



- A フィールド [X] カルキ抜きプログラムの開始後のカルキ抜きのキャンセルまたは一時停止
- B アクション要求後の [▶] フィールド 確定
- C アクション要求と情報テキストの表示
- D アクション要求のアニメーション
- E クリーニングプログラム中のステップシーケンス [1~14]
- F [12] フィールドは、追加情報を含むウィンドウを開きます。

8.2.3 カルキ抜きを行う

準備:廃水出口を点検します。

A	注記
	浸水の危険!
	廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。 ▶ カルキ抜きを行う前に、廃水出口が自由に通過するかどうかを確認する必要があります。

廃水出口をチェックするには、次の道具が必要です。

- 1 Lの水
- ストップウォッチ
- 1. 雫受けからドリップグリッドを取り外します。
- 2. 1 Lの水を雫受けに空け同時にストップウォッチをスタートします。
 - ✓ 廃水出口が詰まっていなければ、1 Lの水は30秒以内に完全に流れ出ます。



1 Lの水が30秒以内に流出しない場合、廃水出口で詰まりが発生します。カルキ抜きは実行しない でください。廃水出口は、最初にサービス技術者が修理する必要があります。

カルキ抜きプログラムを開始する



前提条件:

- 保留中のカルキ抜きは、サービスメニューに赤いスマイルマークで示されます。
- 3. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールド を選択します。
 - √ サービスメニューが表示されます。
- 4. [▶] [メンテナンス] フィールドを選択します。
 ✓ 実行済みおよび保留中のすべてのメンテナンスが表示されます。



- 「メンテナンス」ウィンドウの [A] [▶] フィールドを選択します。
 √ カルキ抜きプログラムのウィンドウが開きます。
 - ✓ 「廃水出口に詰まりがないか確認してください」という要求が表示 されます。



カルキ抜きプログラムのステップシーケンス

1.カルキ抜きカートリッジを開梱します



- 6. Schaererの「Uptime!」カルキ抜きカートリッジをパッケージから取り 出します。
- 次のステップのために Z フィールドを選択します。
 √ プロンプト:カス受けの取り外し。

2. 準備:廃水出口の点検



- 零受けで廃水出口が自由に通過することを確認します。
 以下の章を参照: "準備:廃水出口を点検します。"
 情報:ディスプレイの [2] フィールドは、廃水出ロテストの段階的な説明につながります。
- 次のステップのために Z フィールドを選択します。
 √ プロンプト:カス受けの取り外し。

3. カス受けを取り外します



10. カス受けをマシンから取り外し、空にして洗浄します。 √ プロンプト:カートリッジの挿入。

4. カートリッジを挿入します



5. カス受けを再び取り付ける



- 11. 左前のカバーを開けます [A]。
 12. 緑のキャップを左に回して取り外します [B]。
 13. 開梱したばかりのカートリッジを配置し、右に回して挿入します[C]。

 ✓ カートリッジが挿入されています [D]。
 ✓ プロンプト:カス受けの挿入。
- 14. 掃除したカス受けをマシンに押し込みます。
 √ プロンプト:ミルクコンテナの取り外し (オプション)。

6. 冷却ユニットからミルクコンテナを取り外す (オプション)



15. ミルクコンテナを冷却ユニットから取り外し、必要に応じて空にして清 掃します。

注記 カルキ抜きの間は、常にミルクを入れたミルクコンテナを涼しい 場所に保管してください。

^{16.} 次のステップのために **□** フィールドを選択します。 √ プロンプト:冷却ユニットにクリーニングコンテナを配置する。

7. クリーニングコンテナを冷却ユニットに入れる (オプション)



- 17. 空のクリーニングコンテナを冷却ユニットに入れます。
 18. ミルクホースをクリーニングコンテナのフタに挿入します。
 19. 冷却ユニットのドアを閉じます。
 ^{20.} 次のステップのために 27ィールドを選択します。

 ✓ プロンプト:飲料注出口とスチームノズル(オプション)の配置。
- 8. 飲料注出口とスチームノズル (オプション) の配置



- 21. 雫受けからカップグリッドを取り外します。 22. 飲料注出口を一番下の位置に押します (手動の飲料注出口の場合)。 23. スチームノズル (オプション) を雫受けの中へ向けます。
- ^{24.} 次のステップのために プィールドを選択します。
 ✓ プロンプト:取扱説明書に記載されている安全に関する注意事項を 読む。
- 9. カルキ抜きプロセスを開始します



カルキ抜きプロセスには、少なくとも85分かかります。一時停止フィールド [II] は、カルキ抜きを 中断します。カルキ抜きプログラムは、[X] フィールドを使用してステップ[8]までキャンセルでき ます。





10. カルキ抜きカートリッジを取り外します

^{25.} [A] Dィールドでカルキ抜きプロセスを開始します。

- ✓ カルキ抜きの進捗状況は [%] で表示されます。
- √ カルキ抜きプロセスは、約85分後に終了します。
- ✓ [A] マシンの冷却 (青色) が開始します。
- ✓ [B] カルキ抜き (黄色) がアクティブです。
- √ すすぎ (緑色) がアクティブです。

カルキ抜きプロセスは、[**Ш**] フィールドで中断し、 [**D**] フィールドで続行 できます。



警告 カルキ抜きカートリッジを取り外す前に、必ずディスプレイのプロン プトを待ってください。 前提条件:

- カルキ抜きプロセスが完了しました。
- ディスプレイに表示される、カルキ抜きカートリッジを取り外すように 促すプロンプトが表示されます。

26. カルキ抜きカートリッジをマシンから取り外します。

√ プロンプト:保護キャップを元に戻す。

- 27.緑の保護キャップを元に戻します。
- 28. 左前のカバーをもう一度閉じます。

^{29.} 次のステップのために [▶] フィールドを選択します。 √ プロンプト:クリーニングコンテナの取り外し。

11. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外す (オプション)



30. ミルクホースをクリーニングコンテナのフタから抜き取ります。

31. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外します。

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれ ています。

^{32.} 次のステップのために [▶] フィールドを選択します。 √ プロンプト:ミルクコンテナの挿入。

12. ミルクコンテナを冷却ユニットに置く (オプション)



33. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外します。
 34. 冷却ユニットに冷たいミルクを入れたミルクコンテナを置きます。
 ^{35.} 次のステップのために [▶] フィールドを選択します。

 √ プロンプト:カルキ抜きカートリッジの再注文。

13. カルキ抜きカートリッジを再注文する

前提条件:

- 品番はユーザーインターフェイスに表示されます。
- 36. 次のカルキ抜きのために、サービスパートナーにカートリッジを注文し てください。
- ^{37.}次のステップのために [▶] フィールドを選択します。 √ プロンプト:カルキ抜きカートリッジの再注文。

14. カルキ抜きプログラムを終了し、マシンを再起動します

- ✓ カルキ抜きプログラムは終了しました。
- √ マシンの再起動。
- ✓ 操作準備が整い、ユーザーインターフェイスが表示されます。
- ✓ 最後に実行されたカルキ抜きは、「メンテナンス」の下のサービス メニューに表示されます。

8.2.4 必要となるカルキ抜き資材

🙂 Descaling

- 1x Schaerer カルキ抜きカートリッジ SCソウル 「Uptime!」
- 1x Schaerer クリーニングコンテナ 1I 青

11.04.2017 in 6 months 2096 litres

- 1x Schaerer クリーニングコンテナのフタ
- 手袋
- 安全ゴーグル
- 8.2.5 カルキ抜きカートリッジの廃棄処分

カルキ抜きカートリッジはプラスチック製で、カルキ抜き後、完全に空になり、水ですすがれます。

- ▶ カルキ抜きが適切に行われた後、カルキ抜きカートリッジを家庭ごみと一緒に廃棄します。
- ▶ カルキ抜きがキャンセルされた場合、カルキ抜きカートリッジは地域の規制に従って有害廃棄物として処分してください。

9 障害の除去

9.1 障害表示

障害表示は、以下のタイプに分類できます。

- 機能ランプ
- ディスプレイ上のメッセージ
- 9.1.1 機能ランプ

コーヒーマシンには機能表示灯が標準装備されています。ディスプレイのメッセージに加えて、保留中のエラー メッセージは、コーヒーマシンのLEDカラーバーの点灯によって示されます。

各カラーの意味は以下の通りです:

- 白:コーヒーマシンは作動可能です
- オレンジ:早急なアクションが必要です(充填、クリーニングなど)
- 赤:マシンエラー (ミルクが空、グラインダーのブロック、水流エラーなど)

9.1.2 ディスプレイ上のメッセージ



図:「単純な」エラーメッセージ



図:「特殊な」エラーメッセージ



図:「特殊な」エラーメッセージ



図: [サービスメニュー]フィールド

ディスプレイに表示されるメッセージは次のように区別することができま す。

- 単純なエラーメッセージ
- 特殊なエラーメッセージ
- サービスメニューのエラーメッセージ

前提条件:

- ユーザーインターフェイスでは、「通知モード表示」で「単純なエ ラーメッセージ」が有効になっています。
- ✓ エラーメッセージが表示された場合、サービス担当者がメッセージ を承認するまで、コーヒーマシンは運転を停止します。
- ✓ 「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。
- ✓ エラーメッセージを承認できません。
- ▶ サービス担当者にお知らせください。

前提条件:ユーザーインターフェイスでは、「通知モード表示」で 「「特殊なエラーメッセージ」が有効になっています。

- ✓ エラーメッセージが表示された場合、コーヒーマシンは一時運転を 停止します。
- ✓ 「再起動」または「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。
- ✓ 一部のエラーメッセージを承認できます。
- 1. エラーのタイプに応じて次のアクションを行ってください。
- 2. a) アクションプロンプトに従い、エラーメッセージを確認します。
- 3. b) [OK] ボタンをタップして再起動します。
 - ✓ 保留中のエラーが確認されたか、コーヒーマシンが再起動しました。
 - ✓ コーヒーマシンは再び作動可能です。
- エラーメッセージを確認できない場合は、サービス技術者までご連絡く ださい。

ユーザーインターフェイスのエラーメッセージに加え、サービスメニュー にもエラーメッセージが表示されます。

06.12.2019 08 03 🕞	の 🕦 🍤
🙁 Cleaning	Start rinsing
😌 Maintenance 🕨	Display cleaning
Ingredient management	Switch on Quick
Grounds container missing	Switch on free vend
User panel open	Chut down
	Shidedown

図: エラーメッセージが表示された 「サービスメニュー」ページ サービスメニューは、[サービスメニュー] フィールドから開きます。

ユーザーインターフェイスの [サービスメニュー] フィールドには、保留中の情報やエラーメッセージに関する情報が表示されます。

- カラーコードなし: サービスメニューにメッセージはありません。
- オレンジ:情報はサービスメニューで入手できます。
- 赤:サービスメニューにエラーメッセージまたはアクションプロンプト があります。

「サービスメニュー」ページ

- (サービスメニュー)ボタンをタップします。
 ✓ サービスメニューが開き、保留中のすべてのエラーメッセージが表示されます。
- ^{2.} エラーメッセージをフィールド**▶**で開きます。
- 3. 表示されたアクションプロンプトに従い実行し、必要に応じて [OK] で 承認します。
- エラーメッセージを確認できない場合は、サービス技術者までご連絡く ださい。

バリエーション:サービスメニューのエラーメッセージ



図:保留中のエラーメッセージが表示 されたサービスメニュー



対応する装備を備えたマシンでは、保留中のエラーメッセージをコーヒーマシンのLEDカラーバー を点灯して知らせる機能が追加されています。



保留中の赤いエラー/障害メッセージが発生した場合、要求された処置が行われるまで、飲み物の注 出がストップされます。

▶ 「サービスメニュー」でその他の保留中のエラーメッセージをし、以下に説明する方法に従って修正します。

エラーメッセージが消えない場合、障害が発生している可能性があります。

▶ サービスパートナーに連絡してください (www.schaerer.com を参照のこと)。

9.2 ディスプレイメッセージを伴う障害

ディスプレイメッセージを伴う障害は、以下のカテゴリーに分類されます。

- ▶ 障害
- ▶ エラー

- ▶ 要求
- ▶ 注意事項
- 9.2.1 ディスプレイメッセージ 「注意事項」

以下のディスプレイメッセージは、コントロールユニットで青の背景で表示されます。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
注意: 廃水出口が詰まると水が 溢れることがあります。	廃水にコーヒーの残留物があ ります。	▶ 廃水出口と雫受けに詰まりがないか点 検およびクリーニングを行ってくださ い。
会計システムが完全に初期化 されるまでお待ちください。	初期化が実行中です。	▶ 会計システムが初期化を完了するまで お待ちください。
テレメトリーリンクを待つか またはサービスに連絡してく ださい。	「コーヒーリンク」の表示は 保留中です。	 ▶ テレメトリーを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。

9.2.2 ディスプレイメッセージ「エラー」

以下のディスプレイメッセージは、コントロールユニットで黄色の背景で表示されます。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
抽出ユニットのロータリエン コーダのエラー	マシンの初期化中に、抽出ユ ニットのエンコーダモーター が認識されませんでした。	 ▶ コーヒーマシンを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
豆の粉砕度自動修正エラー 中 央、左または右	自動グラインダー調整のエン ジンが誤作動しています。	 ▶ 粉砕度の設定をキャンセルします。 ▶ コーヒーマシンを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
マシン設定のエラー	ソフトウェアおよびマシンの ハードウェアの間に不一致が あります。	 ハードウェア検出を再起動してください。 コーヒーマシンを再起動してください。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
スチームノズルの温度セン サー中断	スチームノズルの温度セン サーが閉まっていません。	 ▶ コーヒーマシンを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
スチームノズルの温度セン サーのショート	スチームノズルの温度セン サーの故障です。	 ▶ コーヒーマシンを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
カルキ抜き / クリーニングをリ セットする	クリーニング / カルキ抜きが中 断された / 完全に終了していま せん。	 「サービスメニュー」でクリーニン グ/カルキ抜きを行ってください。 「サービスメニュー」でクリーニン グ/カルキ抜きを確認してください。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
ミルクがまもなく空です	ミルクコンテナのミルクレベ ルが低すぎます。	 > ミルクタンクを取り外します。 > ミルクコンテナを入念にクリーニングします。 > ミルクコンテナに新鮮で予冷したミルク(3~5℃)を充填し、コーヒーマシンに戻します。
カス受けがまもなくいっぱい です	カス受けには、まもなく約60 ~70杯分のコーヒーかすが入 ります。	▶ カス受けを時々空にしてください。
コントロールパネルを閉じま す	コントロールパネルが開いた ままか、または完全に閉じて いません。	▶ カチッとはまるまでコントロールパネ ルを下へ押します。
外部飲料水タンクはまもなく 空になります (オプション)	外部飲料水タンク (オプショ ン) の充填レベルが低いです。	▶ 飲料水タンクを時々充填してください。

9.2.3 ディスプレイメッセージ「障害」

以下のディスプレイメッセージは、コントロールユニットで赤の背景で表示されます。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
ミルクが空です	ミルクコンテナのミルクレベ ルが空か低すぎます。	 すぐにミルクコンテナに充填してください。 新鮮なミルクのコンテナを取り外します。 コンテナを入念にクリーニングします。 容器に新鮮で予冷したミルク±5℃を充填し、マシンに戻します。
Flavour Point (シロップシステ ム) 1 – 4 空	ボトル 1 – 4 空のFlavour (シ ロップ) レベル	 サービスメニューでプロセス 「Flavour 1 – 4」を開始します。 表示されたプロンプトに従います。 ホースを取り外して清掃します。 ホースを再接続し、[ポンプの始動] フィールドでシロップポンプをアク ティブにします。
カス受けはいっぱいです	カス受けには、約60~70杯分 のコーヒーかすが入っていま す。	 ▶ カス受けを空にします。 ▶ カス受けを洗い流し、こすって乾かします。 ▶ カス受けを再び取り付けます。
カス受けを挿入する	カス受けがありません。	▶ カス受けをマシンに正しく挿入します。
	カス受けがマシンに完全に挿 入されていません。	▶ カス受けをマシンに正しく挿入します。
外部飲料水タンクへの充填 (オ プション)	外部飲料水タンク (オプショ ン) の充填レベルが低すぎま す。	 飲料水タンクからレベル監視を取り外します。 飲料水タンクを水洗いし、水を充填します。 レベルモニターを再び取り付けます。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
廃水タンクを空にする (オプ ション)	外部廃水タンクの充填レベル に達しました。	 廃水タンクからレベル監視を取り外します。 廃水タンクを空にします。 廃水タンクをすすぎます。 レベルモニターを再び取り付けます。
グラインダー中央 (標準)、グ ラインダー右 (オプション)、 過負荷またはブロック	定義された期間において、高 すぎる電流値 (> 8 A) が測定 されました。マシンによって 新たに 5 回グラインダーの作 動が試みられた後、「左もし くは右側グラインダーの過負 荷」メッセージが表示されま す。この状態で再度飲料が要 求され、問題が解決しない場 合、メッセージは「グライン ダー中央または右/ブロックさ れています」に変わります。 飲料の注出はストップされて います。	 コーヒーマシンのスイッチを切ってください。 グラインダーがブロックされていないか点検し、異物がある場合にはこれを取り除きます。 コーヒーマシンを再起動してください。 エラーが再度表示される場合、故障は直りません。サービスパートナーに連絡してください。
コーヒー豆を補充します (中央 グラインダーが空です)	中央のコーヒー豆ホッパーは 空です。	▶ 豆を補充します。
コーヒー豆を補充します (右グ ラインダーが空です)	右のコーヒー豆ホッパーは空 です。	▶ 豆を補充します。
手動投入口にコーヒー粉を入 れます	手動投入口にコーヒー粉が投 入されていません。	 中央のコーヒー豆ホッパーの手動投入 ロのフタが開いています。 コーヒー粉を入れます。 手動投入口のフタを閉めます。
チョコレートまたはミルクパ ウダーを1のコンテナに充填し ます (1のパウダーホッパーは 空)	1のパウダーホッパーは空で す。	▶ 最初のパウダーコンテナに充填します。
チョコレートまたはミルクパ ウダーを2のコンテナに充填し ます (2のパウダーホッパーは 空)	2番目のパウダーホッパーは空 です。	▶ 2番目のパウダーコンテナに充填しま す。
お茶またはコーヒー用の熱湯 ボイラーの過熱	水の供給が中断されます。	▶ 外部/内部飲料水タンク(オプション)のレベルおよび給排水管接続の状態を確認してください。
	コーヒーマシンが過熱してい ます。	 コーヒーマシンを電源から外して冷却 してください。
	SSR が故障しています。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	過熱防止スイッチが作動しま した。	

ディスプレイメッセージ	原因	除去
スチームボイラーの過熱	水の供給が中断されます。	▶ 外部/内部飲料水タンク(オプション)のレベルおよび給排水管接続の状態を確認してください。
	スチームシステムが詰まって います。	▶ 飲料注出口とスチームシステムを点検し、クリーニングしてください。
	コーヒーマシンが過熱してい ます。	▶ コーヒーマシンを電源から外して冷却 してください。
	SSR が故障しています。	▶ サービスパートナーに連絡してください。
	過熱防止スイッチが作動しま した。	
熱湯の温度が低すぎで、ス チーオボイラーの温度が低す	過熱段階が実行中です。	▶ マシンが加熱されるまでお待ちください。
ぎます	加熱時にエラーが発生してい ます。	 ▶ マシンを電源から外してください。 ▶ マシンを再び接続し、電源を入れます。
熱湯ボイラー タイムアウト ス チームボイラー ヒーター タイ ムアウト	ヒーターの電源が入っている にもかかわらず、5分以内に規 定温度に達しませんでした。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
熱湯ボイラー NTCのショート しています スチームボイラー NTCがショートしています	マザーボードによって抵抗が 検知されません。最高温度 (約 150 ℃) が測定されました。飲 料の注出はストップされてい ます。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
熱湯ボイラー NTC が中断して います スチームボイラー NTC が中断しています	温度センサーが中断していま す。最低温度が測定されまし た。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
抽出ユニットの過電流	抽出ユニットのモーターで過 電流が検知されました。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
抽出ユニットの無効電流	抽出ユニットが「作動」して いない場合でも、最小限の 待機電流が通っています。そ うでない場合は、エラーが発 生しています。原因としては 抽出ユニット、配電盤、また はケーブル接続が考えられま す。	 抽出ユニットがブロックされていない か点検してください。 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
カルキ抜きカートリッジを挿 入します	カルキ抜きプロセスに必要な スケール除去剤がありませ ん。	 カルキ抜きカートリッジを挿入します。 カルキ抜きの後、ディスプレイにプロンプトが表示されたら、カートリッジを取り外します。

1.5 - ja

04.2023

ディスプレイメッセージ	原因	除去
タイムアウト 抽出ユニット	抽出ユニットには「基本位 置」のスイッチがありませ ん。抽出シリンダーの位置は 電流値の測定によって検知さ れます。次のピーク値が検出 されます。上下の位置。 次のタイムアウトが設定され ています。抽出ユニットが移 動してから、10秒以内に電流 ピークが検出されない場合、 「抽出ユニットのタイムアウ ト」が表示されます。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
水の流れの異常	コーヒー飲料注出中、流量計 の最低回転数が設定された数 値におよびません。高い確率 で給水システム全体のどこか がブロック/部分的にブロック されています。	 飲料水タンクのレベルおよび給排水管 接続の状態を確認してください。 内部もしくは外部飲料水タンクを点検してください(フィルターが詰まると 流量が減少します)。 上部ピストンがブロックされている か、部分的に固着していないか点検し ます。 挽き具合を点検します。情報:グライ ンダーの設定が非常に細かい場合、水 の流れが妨害されたり完全にブロック されるおそれがあります。 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
スチーム供給 エラー	レベルセンサーによってス チームボイラー内のレベルが 低くなっていることが検知さ れました。ボイラーの補充が 試みられました。それでも、 レベルセンサーによって60秒 以内に水が検知されませんで した。補充プロセスがキャン セルされます。スチームを必 要とする飲料の注出がストッ プされます。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
Modbus 処理エラー BP	電源ユニットとタッチスク リーン間の通信エラー	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
Modbus 処理エラー MV	圧力計とタッチスクリーン間 の通信エラー。	▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
Modbus 処理エラー MR	冷却ユニットとタッチスク リーン間の通信エラー	 冷却ユニットとマシンの配線を確認してください。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
支払いシステムエラー	支払いシステムとタッチスク リーン間の通信エラー。	 ▶ マシンを再起動してください。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。

ディスプレイメッセージ	原因	除去
コーヒーマシンが稼動してい ません	さまざまな理由で飲料を分配 しない場合は、セルフサービ スモードに設定します。	 それに応じて、パラメータ設定「設定」 - 「タイマー操作」を設定します。 コーヒー豆、牛乳、チョコレートパウダー、ミルクパウダーなどの製品を確認してください。 冷却ユニットの温度を確認してください。 保留中のクリーニングまたはカルキ抜きを行います。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
通信エラー (各種)	ソフトウェアならびにHCU電 源部、Flavour Point、抽出ユ ニット、圧力計などのさまざ まなモジュール間との通信エ ラー	 コーヒーマシンを再起動してください。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。

9.3 ディスプレイメッセージのない障害

障害	原因	除去
ディスプレイには何も表示さ れません。	コーヒーマシンが電源に接続 されていません。	 コーヒーマシンを電源に接続します。 マシンのスイッチを入れます。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	コーヒーマシンは、オンに なっていません。	 マシンのスイッチを入れます。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
利用可能なミルク入り飲料が ありません。	ミルクコンテナが空です。	 ▶ ミルクコンテナにミルクを充填します。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	ミルクシステムに詰まりが発 生しています。	 ▶ 毎日のクリーニングを行います。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	ミルクシステムが誤って無効 になっています。	 コーヒーマシンの制御ケーブルから冷却ユニットへのケーブル接続を確認します。 ミルクシステムを有効にします。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。

Schaerer コーヒーソウル

1.5 - ja

04.2023

障害	原因	除去
利用可能なシロップ(Flabour Point)入り飲料がありません。	シロップボトルが空です。	 シロップボトルにシロップを充填します。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	Flavour Point システムで詰ま りが発生しています。	 ▶ 毎日のクリーニングを行います。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	Flavour Point システムが意図 せずオフになっています。	 コーヒーマシンの制御ケーブルから Flavour Pointへのケーブル接続を確認 します。 毎日のクリーニングを行います。 障害が引き続き発生する場合は、サー ビスパートナーに連絡してください。
利用可能なミルクフォーム入 り飲料がありません。	ミルクコンテナが空です。	 ミルクコンテナにミルクを充填します。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	ミルクシステムに詰まりが発 生しています。	 ▶ 毎日のクリーニングを行います。 ▶ 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。
	ミルクシステムが誤って無効 になっています。	 コーヒーマシンの制御ケーブルから冷却ユニットへのケーブル接続を確認します。 ミルクシステムを有効にします。 毎日のクリーニングを行います。 障害が引き続き発生する場合は、サービスパートナーに連絡してください。

文書番号:3370020707

1.5 - ja

04.2023

10 解体と廃棄

10.1 アンインストール

使用終了後

コーヒーマシンが耐用年数に達した後、コーヒーマシンを分解し、環境に配慮した方法で廃棄してください。

10.2 廃棄



マシンは必ず現地の法規制に従い、適切に廃棄してください。 ▶ サービスパートナーに連絡してください。

1.5 - ja

164