

# Schaerer Coffee Club

---

V02 / 11.2018

快速指南

快速入門指南

クイックガイド

دليل سريع



Schaerer AG  
Postfach 336  
Allmendweg 8  
CH-4528 Zuchwil  
[info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

Translation of short instructions  
021076

# Schaerer Coffee Club

---

## 快速指南

发行人：

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

---

版本：

02 版 / 2018.11

---

软件

V 1.5.4

---

设计和编辑：

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

---

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

---

此文件受到版权保护。保留所有权利。未经舍雷尔公司的书面同意，您不被允许将此文件复制、分发、使用电子系统传送或翻译成另一种语言。此说明适用于整个文档以及个别章节。本文件的内容是基于此文件付印时的最新数据。舍雷尔公司保留权利，可在任何时间作出正确的更改或修正，并无须作出新的通知。此说明书内的所有图片、插图及显示屏信息仅为示例！通过广泛的选项，机器可与这里所显示的有不同之处。舍雷尔公司只全权负责原版德文文件的内容。

祝贺您购买 Schaerer 咖啡机。

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

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



请遵守使用说明书



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

⚠小心

使用说明书中的标识和符号  
17

请遵照“安全”一章  
▷起始页 7



触电引起的生命危险



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

⚠警告

请遵照“安全”一章  
▷起始页 7



使用及安装条件

- 对于因不遵守维护要求而导致的伤害，本公司不承担责任。
- > 请遵照使用说明书。
- > 维护和维修工作只能由 Schaerer 服务部门使用原装备用件进行。

重要

技术数据▷详见说明书

清洁程序  
▷详见说明书

|      |                                  |    |
|------|----------------------------------|----|
| 1    | 安全须知                             | 7  |
| 1.1  | 一般安全提示                           | 7  |
| 1.2  | 合规使用                             | 12 |
| 1.3  | 使用及安装条件                          | 13 |
| 1.4  | 针对咖啡机                            | 13 |
| 2    | 设置                               | 15 |
| 2.1  | 咖啡机部件名称                          | 15 |
| 3    | 调试                               | 19 |
| 3.1  | 安装地点                             | 20 |
| 3.2  | 拆开包装                             | 20 |
| 3.3  | 调试程序                             | 21 |
| 4    | 操作                               | 23 |
| 4.1  | 操作安全提示                           | 23 |
| 4.2  | 接通咖啡机                            | 23 |
| 4.3  | 饮品输出                             | 24 |
| 4.4  | 连接牛奶                             | 24 |
|      | 牛奶喷嘴 .....                       | 24 |
|      | 带 Schaerer 牛奶冷库 .....            | 25 |
| 4.5  | 牛奶或奶沫输出                          | 25 |
| 4.6  | 热水出口                             | 25 |
| 4.7  | 杯台                               | 26 |
| 4.8  | 咖啡豆桶/粉末桶                         | 26 |
| 4.9  | 手动添加口                            | 27 |
| 4.10 | 粉渣盒                              | 27 |
| 4.11 | 滴水盘                              | 29 |
| 4.12 | 关闭咖啡机                            | 30 |
| 5    | 客户保养                             | 31 |
| 5.1  | 客户保养安全提示                         | 31 |
| 5.2  | 清洁间隔概要                           | 33 |
| 5.3  | 洗碗机适用部件                          | 34 |
| 5.4  | 清洁程序                             | 34 |
|      | 5.4.1 系统清洁 .....                 | 34 |
|      | 5.4.2 搅拌器冲洗 .....                | 35 |
|      | 5.4.3 牛奶系统冲洗 .....               | 35 |
| 5.5  | 手动清洁                             | 36 |
|      | 5.5.1 清洁操作面板 ( CleanLock ) ..... | 36 |
|      | 5.5.2 清洁粉渣盒 ( 粉渣滑道。可选 ) .....    | 36 |
|      | 5.5.3 清洁收集桶 .....                | 37 |
|      | 5.5.4 清洁水箱 .....                 | 37 |
|      | 5.5.5 清洁滴水盘 .....                | 37 |

目录

---

5.5.6 清洁外壳 .....38

5.5.7 手动清洁输出口 .....38

5.5.8 手动清洁牛奶系统 .....39

    清洁牛奶软管 .....40

5.5.9 清洁搅拌器 .....41

5.5.10 清洁咖啡豆桶 .....42

5.5.11 清洁粉末桶 .....43

6 HACCP 导出 .....45

7 Schaerer 服务 .....47

## 1 安全须知



### 错误使用

- 不遵守安全提示可导致严重受伤。
- > 所有安全提示均须遵守。



警告

### 1.1 一般安全提示

#### 使用者危险

最佳的安全性是 Schaerer 产品的最重要特征。只有遵守以下要求，才能保障安全装置的有效性：



- > 使用之前请仔细阅读使用说明书。



- > 请勿触碰热的机械零件。



- > 如果咖啡机不能正常运行或已受损，则请勿使用。
- > 机器只有在完全装配好后才能使用。
- > 严禁改动内置安全装置。



小心



- > 8 周岁以上的儿童以及在身体、感官或智力上存在缺陷或者缺乏经验和认知的人员，须在学习如何安全操作机器并且理解由此产生危险之后，方可在受到持续监督的情况下使用机器。
- > 不可让儿童摆弄机器。
- > 不得由儿童进行清洁和用户维护。



小心

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



**触电引起的生命危险**



- 咖啡机内部的电压可引起生命危险！

- > 切勿打开外壳。
  - > 切勿拧开螺丝或拆下外壳部件。
  - > 切勿使用受损的电线。
  - > 避免损坏电线。请勿折弯及挤压。
  - > 插头勿沾水或其他液体。保持插头干燥。
- 

 **警告**



### 烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。
- > 饮品和蒸汽输出时，切勿靠近输出口。
- > 请勿在输出饮品后立即触碰输出口。
- > 使用前，务必在输出口下方放置合适的容器。

△小心



### 受伤危险

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

△小心



#### 挤伤危险/受伤危险



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

⚠小心



#### 健康危险

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

⚠小心



#### 健康危险

- 牛奶系统清洗剂和清洁药片有刺激性。
- > 请遵守清洁剂包装上的防护措施。
- > 只能在显示屏上出现提示时才能投入清洁药片。

⚠小心



### 健康危险/化学烧伤及灼伤危险



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

△小心



### 滑倒危险



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

△小心

## 1.2 合规使用



### 错误使用

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

 警告

Schaerer Coffee Club 用于将咖啡和/或牛奶和/或粉末（如巧克力粉或其他配料粉）混合后制成饮品输出。本设备适于酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途。当运行过程中有专人负责现场看护时，可将设备安装在自助服务的场所中。设备可用在商店、办公室或类似的工作场所、酒店、汽车旅馆以及家庭式旅馆中，并可由非专业人员或客人自行操作。此外，使用咖啡机时请参考本使用说明书。其他或另外的用途均被视为不符合规定的用途。由此产生的损失，生产商概不负责。

Schaerer Coffee Club 咖啡机绝对不能用于加热或冲泡任何除咖啡、热水（饮品、清洁用途）或牛奶饮品（经冷藏、巴氏法杀菌、均质、超高温加工后）之外的液体。

## 1.3 使用及安装条件



### 火险/事故危险

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



### 警告

技术数据  
▷ 详见说明书

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

## 1.4 针对咖啡机



### 请遵照说明书

因为不遵守规定而造成的机器损坏将不享受保修。

使用及安装条件。

### 安装地点

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

### 咖啡输出

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

### 重要

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

使用及安装条件  
▷ 页起 13

---

请遵照以下提示，以避免咖啡机出现技术问题和损坏：

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

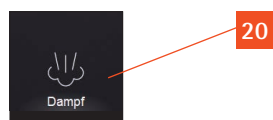
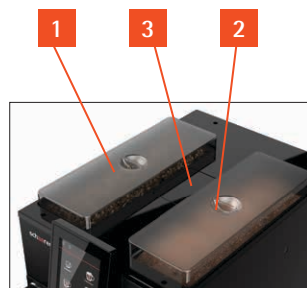
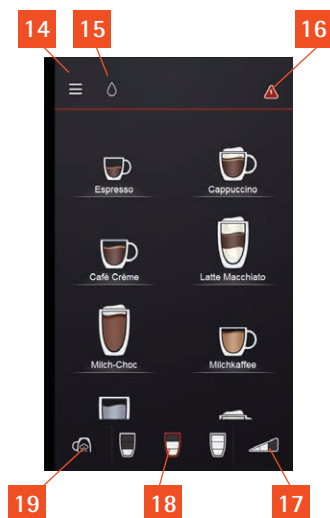
系统清洁  
▷ 清洁程序  
页 34

## 2 设置

### 2.1 咖啡机部件名称



显示屏



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

### 准备就绪显示屏

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

## 使用说明书中的标识和符号



### 人身伤害安全提示

若不遵从安全提示，在误操作时可导致由轻及重的伤害。



### 人身伤害安全提示

若不遵从安全提示，在误操作时可导致轻伤。



触电



高温蒸汽



挤伤危险



高温表面



滑倒危险



### 财物损失提示

- 针对咖啡机
- 针对安装地点
- > 请务必遵从使用说明书。



### 提示/建议

- 安全操作和便利操作的提示。

## 警告

安全提示

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

## 小心

操作安全提示

▷ 页 23

客户保养安全提示

▷ 页 31

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

## 重要

请遵照“保修”一章

▷ 详见说明书

技术数据

▷ 详见说明书

## 提示

## 技巧

术语表

| 概念                   | 说明                                        |
|----------------------|-------------------------------------------|
| •                    | • 列举、可选项                                  |
| *                    | * 各工序                                     |
| Barista ( 咖啡师 )      | 专业咖啡制备人员                                  |
| Choc ( 巧克力 )         | 热巧克力                                      |
| DECAF ( 脱咖啡因<br>饮品 ) | 脱咖啡因咖啡                                    |
| 饮品输出                 | 咖啡、热水或粉末冲泡饮品的输出                           |
| 总阀                   | 水截止阀、角阀                                   |
| 碳酸盐硬度                | 单位为 °dKH ( 德国碳酸盐硬度 )。水硬度是描述饮用水中溶解的碳酸盐的指标。 |
| 咖啡输出                 | 标准为双输出。                                   |
| 牛奶系统                 | 单输出，牛奶起泡器，奶沫适配器，蒸汽喷嘴及牛奶软管                 |
| 搅拌系统                 | 总组件、带有粉末冲泡饮品分份器的搅拌器                       |
| 预冲泡                  | 在咖啡烹煮前对其进行预冲泡，以促进其芳香物质释放；<br>预冲泡          |
| 榨取                   | 在烹煮前自动榨取咖啡粉。                              |
| 粉末饮品                 | 例如巧克力粉或其他配料粉                              |
| 有效范围                 | 例如：滤水器有效过滤量                               |
| 粉渣盒                  | 粉渣滑道 w ▷ 台式渣槽，详见说明书                       |
| 自助运行                 | 顾客自助操作                                    |
| 冲洗                   | 定期清洁                                      |
| 佐料                   | 饮品配方的成分，如咖啡、牛奶、奶沫、巧克力。                    |

- 
- 软件中有演示各种步骤的视频二维码。可直接扫描二维码播放。

技巧

### 3 调试

( 用于出厂后第一次试运行 )



**请遵守使用说明书**

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



**小心**

重要！  
使用说明书中的标识和符号  
▷ 注意 17 页！

安全 章节  
▷ 起始页 详见说明书



**不遵守将因触电引起生命危险**

咖啡机内部的电压可引起生命危险！



- 切勿打开外壳。
- 切勿拧开螺丝或拆下外壳部件。



**警告**

请遵照“安全”一章  
▷ 详见说明书



**使用及安装条件**

请遵照使用说明书。



**重要**

技术数据  
▷ 详见说明书

### 3.1 安装地点



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

#### 重要

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

技术数据  
▷ 详见说明书

### 3.2 拆开包装



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

#### 重要

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

配件和机器部件名称  
▷ 页 15

技术数据  
▷ 详见说明书



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

#### 重要

“保修”一章  
▷ 详见说明书

技术数据  
▷ 详见说明书

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

技术数据  
▷ 详见说明书

### 3.3 调试程序

\* 打开咖啡机开关，启动机器

咖啡机启动。

调试程序启动。

\* 执行并遵从显示屏上的指示



通过显示屏上的提示的调试项目逐步进行调试程序。

- > 请遵从显示报告。
- 设定的值可在调试后更改。

**重要**

更改设置  
▷ 详见说明书

#### 其他说明

- 连接牛奶 ▷ 第 4.4 章，页 24

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



**烫伤危险/灼伤危险**



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

**△小心**

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

安装水箱滤水器（可选）

该项目是调试程序期间进行的步骤。  
如果饮用水中所含的碳酸盐硬度超过了 5°dKH，则须安装 Schaerer 滤水器，否则会因为钙化而对咖啡机造成损坏。

确定水硬度

\* 咨询饮用水供应商或借助配件中的碳酸盐硬度测试工具（带说明）来确定水硬度。  
碳酸盐硬度测试工具与配件一起供货。

有效范围

随附的水箱滤水器  
(200 l) 当硬度为 10 °dKH 时可过滤  
200 升水。实际有效范围与饮用水硬度相关，可参考下表。

适用„D德国碳酸盐硬度“ (°dKH)

| 水 - 硬度 | 有效范围，单位：升 | 水 - 硬度 | 有效范围，单位：升 |
|--------|-----------|--------|-----------|
| < 4    | 无需过滤器     | 15     | 135       |
| 5      | 400       | 16     | 125       |
| 6      | 335       | 17     | 120       |
| 7      | 285       | 18     | 110       |
| 8      | 250       | 19     | 105       |
| 9      | 220       | 20     | 100       |
| 10     | 200       | 21     | 95        |
| 11     | 180       | 22     | 90        |
| 12     | 165       | 23     | 85        |
| 13     | 155       | 24     | 80        |
| 14     | 145       | > 25   | 70        |

提示  
水硬度 0 至 4 °dKH 时不需要滤水器。▷调试程序 页 20

## 4 操作

### 4.1 操作安全提示



#### 烫伤危险/灼伤危险



- 饮品和蒸汽输出时，高温液体从输出口流出。此时，临近表面和输出口将变热。



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

⚠ 小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



#### 健康危险

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

⚠ 小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

### 4.2 接通咖啡机

在操作面板右侧可见 开/关切换键（开关）。

\* 按下开关

响起信号音。

打开咖啡机并加热。

自动启动温水冲洗。

咖啡机饮品输出准备就绪时，显示屏上显示运行准备就绪。

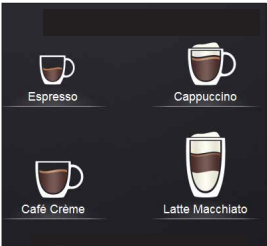


PIN-访问控制  
▷ PIN-权限  
详见说明书

4.3 饮品输出

按饮品键,输出设置好的饮品。

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



键盘布局 w 操作选项  
▷ 操作选项  
详见说明书

饮品中断

- \* 再次点击饮品按键



取消键

4.4 连接牛奶

牛奶喷嘴

请使用牛奶起泡器上合适的 蒸汽喷嘴。

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



牛奶储存温度必须与牛奶温度和相应的蒸汽喷嘴相适应。牛奶保存温度

▷ 牛奶和奶泡 详见说明书

## 带 Schaerer 牛奶冷库

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



牛奶罐



牛奶储存温度必须与牛奶温度和相应的蒸汽喷嘴相适应。牛奶保存温度

▷ 牛奶和奶泡 详见说明书

## 4.5 牛奶或奶沫输出

- \* 将大小合适的饮品容器放在输出口下方
- \* 点击需要加奶或奶沫的饮品键

输出量取决于配方设置（调制方式、奶沫质量等）。

调制方式

▷ 软件

▷ 饮料

详见说明书

## 4.6 热水出口

- \* 将大小合适的饮品容器放在热水输出口下方
- \* 点击热水键

输出量取决于设置的调制方式。



### 4.7 杯台

- \* 握住粉渣盆上方的提手
- \* 将杯台装入至止档位置

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



### 4.8 咖啡豆桶/粉末桶

尽可能及时补充料桶。  
料桶填充量以最多满足一日需求为宜，以保证产品新鲜。始终采取从前往后的顺序填充料桶。



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

**重要**

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

## 4.9 手动添加口

手动添加口位于咖啡机盖板中部。

手动添加口用于：

- 投入清洁药片
- 其他种类的咖啡,,例如脱咖啡因咖啡
- 咖啡检验



投放药片



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

**重要**

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

通过手动添加口添加咖啡粉进行制备

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



手动添加口

## 4.10 粉渣盒

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

- \* 将杯台推入粉渣盒
- \* 取出粉渣盒
- \* 倒空粉渣盒

将杯台放在粉渣盒上。倒空粉渣盒期间，注意持稳杯台。

- \* 再次装入粉渣盒
- \* 在显示屏上确认过程



▷ 清洁豆渣盒  
页 36



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

重要

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

## 4.11 滴水盘



### 烫伤危险



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

若咖啡机无排水口，则当滴水盘满时，液位传感器发出报告。

\* 小心地取出滴水盘，将其清空并重新装入



即使是带有排水口的咖啡机也可以取出其滴水盘（例如在清洁时）。

### 滴水盘传感器

传感器监控滴水盘是否安装及其液位。达到最高液位时，显示屏上出现报告。

\* 出现报告后，小心地取出滴水盘，将其清空并重新装入



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

### 小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

彻底清洁滴水盘

清洁程序

▷ 起始页 31



### 提示

### 重要



此贴签表示应保持干燥的区域。

### 4.12 关闭咖啡机



#### 注意卫生

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



#### 请遵照说明书

- 因为不遵守规定而造成的机器损坏将不享受保修。

在操作面板右侧可见开/关切换键（开关）

- \* 短按开关键（约 1 秒）

咖啡机关闭。

- \* 拔下电源插头

带固定水接口的咖啡机：

- \* 关闭进水管主水阀

#### 小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

请勿在洗碗机中清洁冲泡单元。

清洁程序

▷ 起始页 31

#### 重要

请遵照“保修”一章

▷ 详见说明书



PIN-访问控制

▷ PIN-权限

详见说明书

## 5 客户保养

### 5.1 客户保养安全提示

定期清洁是咖啡机无故障运行和咖啡品质最佳的前提。



#### 健康危险/卫生

- 牛奶十分敏感。牛奶系统内可能会滋生危害健康的细菌。
- > 每日使用后，须用牛奶系统冲洗程序对牛奶系统进行清洁。
- > 每周 1 次，在运行结束后进行系统运行。
- > 系统清洁后，须手动清洁牛奶起泡器和蒸汽喷嘴。
- > 必要时更换牛奶软管，至少每 6 个月更换一次。
- > 必要时更换搅拌器软管。
- > 遵守所有卫生提示。
- > 遵照 HACCP 清洁方案。

#### ⚠小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



#### 健康危险/卫生

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

#### ⚠小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



#### 健康危险/卫生

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

#### ⚠小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



### 健康危险/化学烧伤及灼伤危险



- 清洁作业期间，输出口中将流出高温的清洁剂。
  - 高温液体可能刺激皮肤并因发热而产生灼伤危险。
    - > 切勿在清洗期间接近输出口下方。
    - > 在清洁期间，务必用“CleanLock”隔离触控显示器。
    - > 务必确保无人误饮清洁剂。
- 



请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

## 5.2 清洁间隔概要

| 客户保养 |     |     |     |     |                      |
|------|-----|-----|-----|-----|----------------------|
| 咖啡机  | 咖啡机 | 咖啡机 | 咖啡机 | 咖啡机 |                      |
|      |     |     |     |     |                      |
| 清洁程序 |     |     |     |     |                      |
|      | X   |     |     |     | 系统清洁                 |
| X    |     |     |     |     | 搅拌器冲洗                |
| X    |     |     |     |     | 牛奶系统冲洗               |
| 除钙   |     |     |     |     |                      |
|      |     |     |     | X   | 除钙                   |
| 手动清洁 |     |     |     |     |                      |
| X    |     |     |     |     | 清洁操作面板 ( CleanLock ) |
| X    |     |     |     |     | 清洁粉渣盒                |
|      |     | X   |     |     | 清洁收集桶                |
|      | X   |     |     |     | 清洁水箱                 |
| X    |     |     |     |     | 清洁滴水盘                |
| X    |     |     |     |     | 清洁外壳                 |
|      |     | X   |     |     | 手动清洁输出口              |
|      |     |     |     | X   | 冲泡器维护                |
|      |     | X   |     |     | 清洁冲泡单元               |
| (X)  | X   |     |     |     | 手动清洁牛奶系统             |
| (X)  | X   |     |     |     | 清洁搅拌器*               |
|      |     | X   |     |     | 清洁咖啡豆桶               |
|      |     | X   |     |     | 清洁粉末桶*               |



清洁程序  
▷ 起始页 34

▷ 页 36

▷ 页 36

▷ 页 37

▷ 页 37

▷ 页 37

▷ 页 38

▷ 页 38

▷ 详见说明书

▷ 详见说明书

▷ 页 39

▷ 页 41

▷ 页 42

▷ 页 43

每日 = 至少每日执行一次或在需要时执行  
 每周 = 每周清洁  
 定期 = 根据需求定期进行  
 自动 = 自动进行  
 提示信息 = 显示屏上显示报告后  
 (X) = 污染严重时每日进行  
 \* = 可选 ( 视配置而定 )

### 5.3 洗碗机适用部件

 表中列出的部件可用洗碗机清洁。  
表中未列出的部件均不宜用洗碗机清洗。

**重要**

| 可用洗碗机清洗的咖啡机部件    |
|------------------|
| 粉渣盒              |
| 滴水盘              |
| 无 SteamJet 的滴水格栅 |
| 带 SteamJet 的滴水格栅 |
| 不带盖的料桶扩展元件       |
| 不带盖的粉末桶          |

### 5.4 清洁程序

#### 5.4.1 系统清洁

系统清洁是一项自动清洁程序，通过 Schaerer 清洁药片清洁咖啡机的咖啡系统。  
牛奶系统冲洗和搅拌器冲洗是系统清洁的组成部分。  
总耗时约 10 分钟。

动画提示  
▷ 咖啡机  
▷ 主菜单  
▷ 客户保养  
▷ 说明

 **健康危险/化学烧伤及灼伤危险**

- 清洁作业期间，输出口中将流出高温的清洁剂和热水。
- 高温液体可能刺激皮肤并因发热而产生灼伤危险。
  - > 切勿在清洗期间接近输出口下方。
  - > 每次清洁前，务必在输出口下方放置容量至少 3 升的收集容器。
  - > 务必确保无人误饮清洁剂。

**小心**

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

 系统清洁过程中，清洁程序通过显示屏上的提示逐步进行。  
遵从报告提示。

**重要**

## 系统清洁

### 启动

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

出现以下询问：“清洁后是否关机？”

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



清洁期间，粉渣盒中可能会进入少量冲洗残余的水。这不是错误。

## 5.4.2 搅拌器冲洗



### 健康危险/灼伤危险

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

### ⚠ 小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



运行开始前和结束后应立刻进行冲洗。

### 提示

搅拌器冲洗可单独启动。

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

动画提示  
▷ 咖啡机  
▷ 主菜单  
▷ 客户保养  
▷ 说明

## 5.4.3 牛奶系统冲洗



### 健康危险/灼伤危险

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

### ⚠ 小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

牛奶系统冲洗可单独启动。当两次输出牛奶饮品之间间隔较长时，这一功能很有用。

牛奶系统冲洗冲洗牛奶软管和牛奶喷嘴。

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

- 动画提示
- ▷ 咖啡机
  - ▷ 主菜单
  - ▷ 客户保养
  - ▷ 说明

▷ 手动清洁牛奶系统 39

## 5.5 手动清洁

Schaerer 维护程序订购编号  
▷ 配件和备件  
详见说明书

### 5.5.1 清洁操作面板 ( CleanLock )

点击“CleanLock”，开始 15 秒倒计时。现在可清洁触控显示屏。15 秒内无触碰，则触控显示屏重新激活。



#### 烫伤危险

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

**小心**

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



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

**重要**

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

### 5.5.2 清洁粉渣盒 ( 粉渣滑道。可选 )

- \* 倒空粉渣盒

将杯台放在粉渣盒上。倒空粉渣盒期间，注意持稳杯台。

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



**重要**

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书



- > 切勿使用蛮力！断裂危险。

### 5.5.3 清洁收集桶

每周取出并清洁收集桶。

收集桶中有少量水并不意味着漏水，而是由于系统限制。

收集桶位于粉渣盒下方。

需要时清洁收集桶。

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



### 5.5.4 清洁水箱

每周用清水进行彻底冲洗水箱。



### 5.5.5 清洁滴水盘



#### 烫伤危险



- 滴水盘中可能有高温液体。
- 若例如滴水盘在清洁后未正确嵌入位置，则有被高温液体烫伤的危险。
  - > 小心地移动滴水盘。
  - > 小心地装入滴水盘，以免水不慎漏出。
  - > 务必注意滴水盘嵌合正确。

**小心**

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

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



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

**重要**

5.5.6 清洁外壳



- 清洁期间有被划伤或刮伤的危险。
  - > 请勿使用去污粉或同类物质。
  - > 仅限使用温和的清洁剂。
  - > 勿使用强碱性、含酒精的或脱脂清洁剂。
  - > 清洁时请使用软布。

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

5.5.7 手动清洁输出口

定期用湿布清洁输出口并用适配的刷子清洁输出口开口处。

重要

请遵照“保修”一章  
▷ 详见说明书

提示

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

### 5.5.8 手动清洁牛奶系统



#### 烫伤危险

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

#### ⚠小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

动画提示

▷ 咖啡机

▷ 主菜单▷客户保养

▷ 说明

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



#### 健康危险

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

#### ⚠小心

请遵照“安全”一章

▷ 起始页 7

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



健康危险/卫生

> 需要时可拆下输出口上的装饰条并清洁。



烫伤危险/灼伤危险

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



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

清洁牛奶软管

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

⚠小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

⚠小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7



介绍“牛奶软管清洁”▷ 详见说明书

### 5.5.9 清洁搅拌器

根据使用的粉末决定清洁的频率。

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

此时可以看到搅拌器的叶片。

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

组装时所有开口必须指向同一方向。

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



#### 烫伤危险

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

动画提示

- ▷ 咖啡机
- ▷ 主菜单
- ▷ 客户保养
- ▷ 说明



#### ⚠ 小心

请遵照“安全”一章  
▷ 起始页 7

### 5.5.10 清洁咖啡豆桶

需要时可拆下内置咖啡豆桶并定期清洁。推荐：每月。



#### 受伤危险

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

△小心



#### 挤伤危险/受伤危险



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

△小心

\* 短按开关键（约 1 秒）

咖啡机关闭。

\* 拔下电源插头

\* 咖啡机冷却后，用湿布清洁其外壳

\* 用随附的清洁刷彻底清洁 Steamjet 输出口和遮盖

\* 彻底晾干咖啡豆桶

\* 重新填充咖啡豆桶并用盖子盖好

### 咖啡豆桶扩展 ( 可选 )

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

### 5.5.11 清洁粉末桶

需要时可拆下内置咖啡豆桶并定期清洁。推荐：每月。

根据使用的粉末决定清洁的频率。



#### 受伤危险

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

⚠ 小心

- \* 短按开关键 ( 约 1 秒 )

咖啡机关闭。

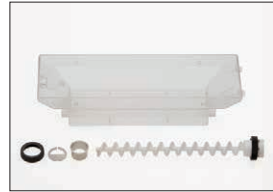
- \* 拔下电源插头
- \* 向外拉粉末桶的保险并拆下
- \* 取下粉末桶盖子，将其倒空并用湿布进行清洁
- \* 拧下前后的锁紧螺母
- \* 拔出分份器螺杆并拆下输出口帽
- \* 用湿布擦拭蒸汽出口



## 客户保养

---

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



分份器单个部件。分份器螺杆



务必注意滴水盘嵌合正确。

重要

- 
- \* 填充粉末桶并盖上盖子
  - \* 关上手动添加口盖

### 牛奶温度显示 ( 可选 )

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

## 6 HACCP 导出

在法律上您有责任确保您的客人进食您提供的食品后不会出现健康危害。

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

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

请注意以下几点，以确保符合 HACCP 清洁理念：

每天对牛奶系统进行消毒

- 请遵守有关牛奶系统的清洁规定。这样可以确保系统开始运行时不含细菌。

„食品卫生规定 1997.08.05“

请使用我们的  
HACCP-Reinigungskonzept 清洁计划来监控定期清洁。

HACCP-导出  
▷ 详见说明书

请您仅使用 Schaerer 许可的  
清洁剂。

注意章节 客户保养  
▷ 起始页 31



通过信息区可以调出上一次清洁作业的日志。



通过 USB 项  可导出 HACCP 记录。

技巧

运行开始时务必使用已打开的冷藏新鲜盒装牛奶

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

保持牛奶冷却！

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

建议：

使用 1.5 % 脂肪含量牛奶。

运行开始时牛奶应该 6–8 °C。

根据设置 1 l 牛奶制作 20 份卡布奇诺。

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

HACCP cleaning schedule

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.  
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.  
Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing  
▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
▷ User Manual, Care chapter

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

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | Time           |   |   |   |   |           |
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 17.  |                |   |   |   |   |           |
| 18.  |                |   |   |   |   |           |
| 19.  |                |   |   |   |   |           |
| 20.  |                |   |   |   |   |           |
| 21.  |                |   |   |   |   |           |
| 22.  |                |   |   |   |   |           |
| 23.  |                |   |   |   |   |           |
| 24.  |                |   |   |   |   |           |
| 25.  |                |   |   |   |   |           |
| 26.  |                |   |   |   |   |           |
| 27.  |                |   |   |   |   |           |
| 28.  |                |   |   |   |   |           |
| 29.  |                |   |   |   |   |           |
| 30.  |                |   |   |   |   |           |
| 31.  |                |   |   |   |   |           |

## 7 Schaerer 服务

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

Schaerer AG  
Allmendweg 8  
邮政编码 336  
4528 Zuchwil  
Switzerland

瑞士支持：

电话：+41 32 681 62 75

电子邮件：[technical-support@schaerer.com](mailto:technical-support@schaerer.com)

重要！

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

# Schaerer Coffee Club

---

## 快速入門指南

### 發行者

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

---

### 發行版本

版本 02 | 11.2018

---

### 軟體

V 1.5.4

---

### 策劃與編輯

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

---

### 版權所有 ©

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

---

本文件受版權保護。本公司保留所有權利。未經舍雷爾公司的書面同意，不允許將本文件複製、散播、使用電子系統傳送或翻譯成另一種語言。此聲明適用於整份文件以及個別章節。本文件的內容建立於印刷時間點的最新資料。舍雷爾公司保留在任何時間進行修正的權利，而無須重新通知。本指引內所有圖片、插圖和顯示幕訊息皆僅為範例！因選項之豐富性，機器可能與在此顯示的版本有所差異。舍雷爾公司僅承擔德文原版文件內容的責任。

恭喜您購買 Schaerer 咖啡機。

Schaerer Coffee Club 是一部可製作濃縮咖啡、奶油咖啡、卡布奇諾、牛奶咖啡、拿鐵瑪琪朵、奶泡和熱水的單杯全自動咖啡機。

使用可選購的粉末槽，Schaerer Coffee Club 可提供熱牛奶巧克力或奶泡。



### 請遵循操作指引



- > 使用前請參閱操作指引。
- > 務必細心遵守操作指引，特別是安全性提示與安全性章節。
- > 將本操作指引放置於員工或所有使用人員可觸及之處。

### △注意

注意操作指引的標誌與符號  
頁數 61

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



### 電擊可造成生命危險



- 咖啡機內部的電壓可能造成生命危險！
- > 絕不可打開機殼。
- > 絕不可鬆開螺絲及移除機殼組件。

### △警告

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



### 使用與安裝條件

- 若未遵守保養規定，我們將不承擔可能發生的損失責任。
- > 請遵守操作指引。
- > 保養與維修工作僅能經由 Schaerer 服務中心執行，並採用原廠備件。

### 重要

技術規格  
▷ 看操作指引

保養  
▷ 看操作指引

|       |                          |    |
|-------|--------------------------|----|
| 1     | 安全性                      | 52 |
| 1.1   | 一般性安全性提示                 | 52 |
| 1.2   | 指定用途                     | 56 |
| 1.3   | 使用和安裝條件                  | 57 |
| 1.4   | 咖啡機可能的危險                 | 57 |
| 2     | 介紹                       | 59 |
| 2.1   | 咖啡機部位名稱                  | 59 |
| 顯示    | 59                       |    |
| 3     | 首次運作                     | 63 |
| 3.1   | 擺設地點                     | 63 |
| 3.2   | 開箱                       | 64 |
| 3.3   | 首次運作程序                   | 64 |
| 4     | 操作                       | 66 |
| 4.1   | 操作安全提示                   | 66 |
| 4.2   | 啟動咖啡機                    | 66 |
| 4.3   | 飲品輸出                     | 67 |
| 4.4   | 牛奶連接                     | 67 |
|       | 牛奶噴嘴 .....               | 67 |
|       | 使用 Schaerer 牛奶冷卻器 .....  | 68 |
| 4.5   | 牛奶或奶泡輸出                  | 68 |
| 4.6   | 熱水輸出                     | 68 |
| 4.7   | 杯架                       | 68 |
| 4.8   | 咖啡豆槽/粉末槽                 | 69 |
| 4.9   | 投入槽                      | 69 |
| 4.10  | 咖啡渣槽                     | 70 |
| 4.11  | 滴水盤                      | 70 |
| 4.12  | 咖啡機關機                    | 71 |
| 5     | 養護                       | 73 |
| 5.1   | 養護安全提示                   | 73 |
| 5.2   | 清洗週期總覽                   | 75 |
| 5.3   | 適用洗碗機的部件                 | 76 |
| 5.4   | 清潔程序                     | 76 |
| 5.4.1 | 系統清洗 .....               | 76 |
| 5.4.2 | 攪拌機沖洗 .....              | 77 |
| 5.4.3 | 牛奶系統沖洗 .....             | 78 |
| 5.5   | 人工清洗                     | 78 |
| 5.5.1 | 清洗操作面板 (CleanLock) ..... | 78 |
| 5.5.2 | 清洗咖啡渣槽 (咖啡渣斜槽, 選項) ..... | 79 |
| 5.5.3 | 清洗收集槽 .....              | 79 |
| 5.5.4 | 清潔水箱 .....               | 79 |

---

|        |                     |    |
|--------|---------------------|----|
| 5.5.5  | 清洗滴水盤 .....         | 80 |
| 5.5.6  | 清潔機殼 .....          | 81 |
| 5.5.7  | 人工清洗出水口 .....       | 81 |
| 5.5.8  | 人工清洗牛奶系統 .....      | 81 |
|        | 清洗牛奶軟管 .....        | 83 |
| 5.5.9  | 清洗攪拌機 .....         | 84 |
| 5.5.10 | 清洗咖啡豆槽 .....        | 85 |
| 5.5.11 | 清洗粉末槽 .....         | 86 |
| 6      | HACCP 清潔方案 .....    | 87 |
| 7      | Schaerer 服務中心 ..... | 89 |

## 1 安全性



### 錯誤使用

- 未遵守安全性提示可能導致嚴重傷害。
- > 遵守所有安全性提示。

⚠警告

### 1.1 一般性安全性提示

#### 操作人員可能的危險

最高安全性屬於 Schaerer 的最重要產品特點之一。只有遵守下列幾點，才能確保安全裝置的效用：



- > 使用前，細心地參閱操作指引。
- > 不可碰觸高熱的咖啡機部位。



- > 如果咖啡機無法正常運行或已損壞，請勿繼續使用。



- > 完整安裝後，才可使用咖啡機。
- > 絕對不可變動已安裝的安全裝置。

⚠注意



- > 在接受持續監督下，8 歲起的兒童以及身體、感官或精神障礙的人士，或缺乏經驗與知識的人員，在接受設備安全使用相關指導並且了解可能的危險性之後，才可使用本咖啡機。
- > 不允許讓兒童使用本裝置玩耍。
- > 不允許由兒童進行清潔和保養。

⚠注意

---

儘管已配置安全裝置，每部咖啡機在不當使用時仍可能有潛在危險。請注意以下有關咖啡機操作的提示，以避免傷害與健康危險。



**電擊可造成生命危險**



- 咖啡機內部的電壓可能造成生命危險！

- > 絕不可打開機殼。
- > 絕不可鬆開螺絲及移除機殼部件。
- > 絕不可使用損壞的電源線。
- > 避免損壞電源線。不可彎曲和擠壓。
- > 不可將電源插頭浸入水中或其他液體，或把水或其它液體淋至電源插頭上。將電源插頭保持乾燥。

 **警告**



### 燒傷危險 / 燙傷危險

△注意



- 出水口在輸出飲品和蒸氣時會流出高熱的液體。此時鄰近的表面和出水口也會變熱。



- > 在輸出飲品和蒸氣期間，不可把手置於出水口下方。
- > 輸出後不可立即碰觸出水口。
- > 使用前，務必將適合的容器置於出水口下方。



### 受傷危險

△注意

- 長頭髮特別容易被夾入研磨頭並扯入咖啡機內。
- > 打開咖啡豆槽前，請使用頭髮護網保護頭髮。



#### 壓傷 / 受傷危險



- 咖啡機內運作的零件可能會對手指或手造成傷害。
- > 在將手伸入咖啡研磨器或沖泡裝置開口前，請務必關閉咖啡機並拔掉電源插頭。

△注意



#### 健康危險

- > 僅可處理可食用並適用於咖啡機的產品。
- > 粉末槽、咖啡豆槽、投入槽內僅可填加指定用途的原料。

△注意



#### 健康危險

- 牛奶系統清潔劑和清洗藥片皆具刺激性。
- > 遵守清潔劑包裝上的保護措施。
- > 顯示訊息後，才可投入清洗藥片。

△注意



#### 健康危險 / 刺激與燙傷危險



- 在清潔期間，出水口流出高溫清潔液和熱水。
- 這些高溫液體可能刺激皮膚，並且高溫可能造成燙傷。
- 滴水盤內可能存在高溫液體。
- > 在清潔期間，絕不可將手伸至出水口下方。
- > 確保絕不可使人喝到清潔液體。
- > 請小心移動滴水盤。

△注意



### 滑倒危險



- 使用不當或發生故障時，可能會從咖啡機中滲出液體。這些液體可能導致滑倒危險。
- > 定時檢查咖啡機是否密封，且無水分滲出。

⚠注意

## 1.2 指定用途



### 錯誤使用

- 若不依指定使用本機，則可能導致受傷危險。
- > 僅可依規定使用本咖啡機。

⚠警告

Schaerer Coffee Club 咖啡機的設計用途為將咖啡和 / 或牛奶和 / 或粉末 (如熱巧克力或配料) 等原料製成的飲品輸出至適當的杯器中。本設備專用飯店、餐飲業或類似場所的商業用途所設計。若在其運行期間有負責人員在場，則允許將本設備安裝在自助服務位置。設備允許在商店、辦公室或類似工作環境下、酒店、汽車旅館和早餐酒店中使用，由非專業人員或客戶操作。本機的使用以本操作指引為準。其它或超出其範圍的使用不符合規定。製造商不負責由此產生的損失。

除了咖啡、熱水 (飲品、清潔用途) 或牛奶 (冷凍、巴氏德殺菌、均質化、超高溫短時間殺菌) 外，絕不可將 Schaerer Coffee Club 咖啡機用於加熱或輸出其它液體。

## 1.3 使用和安裝條件



### 燒傷危險 / 意外危險

- 務須遵守使用和安裝條件。
- 務須遵守在技術規格章節中所規定的使用和安裝條件。



警告

技術規格  
▷ 看操作指引

須由咖啡機使用單位委託電力、自來水和廢水連接等安裝場地的預備工作。這些必須透過擁有牌照的安裝技工執行，同時遵守公共、國家以及地方性的法規。Schaerer 服務人員僅負責建立咖啡機與先前準備的連接。他未獲授權、亦不負責安裝場地工作的執行。

## 1.4 咖啡機可能的危險



### 請遵守本指引

若未遵守，本公司不承擔損壞情況下的保固責任。

#### 遵守使用與安裝條件

#### 擺設地點

- 擺設地點必須乾燥並防止濺水。
- 一部咖啡機上總是可能滲出少許冷凝水、水份或蒸氣。
  - 勿將本咖啡機於戶外使用。
  - 擺設本咖啡機時，應注意使其受到潑水保護。
  - 務必將咖啡機至於防水和耐熱的底面，以防止擺設面受損。

#### 咖啡研磨器

- 異物可能損壞咖啡研磨器。這類損壞不包含在保固範圍內。
  - 注意不可讓異物進入咖啡豆槽內。

重要

注意保固章節  
▷ 看操作指引

使用與安裝條件  
▷ 自頁數 57

---

請遵守以下的提示，以避免技術問題和咖啡機上的損壞：

- 當飲用水的碳酸鹽含量超過 5 °dKH 時，則須裝上前置的 Schaerer 濾水器，否則咖啡機可能因鈣化而導致損壞。
- 基於保險法律因素，請務必注意須在營業結束後關閉供水管路的主水龍頭，並關閉主要電力開關或拔掉電源插頭。
- 我們建議例如以下的防護措施：
  - 在供水管路安裝合適的供水監控裝置
  - 安裝煙霧探測器
- 在營業休息一段時間後，我們建議在重新開始運行前至少執行兩次清潔程序。

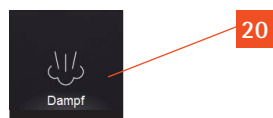
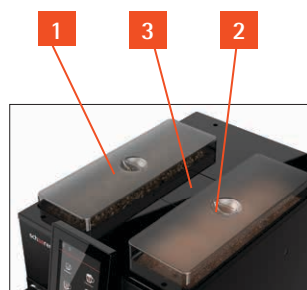
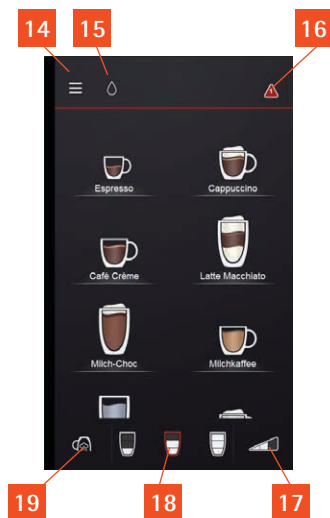
系統清洗  
▷ 清潔程序  
頁數 76

## 2 介紹

### 2.1 咖啡機部位名稱



顯示



- 1 咖啡豆槽
- 2 第二個咖啡豆槽或粉末桶 ( 如巧克力粉、配料粉或雙粉末桶 ) ( 選配 )
- 3 投入槽 / 藥片投入槽
- 4 開關
- 5 飲品出水口 (咖啡、牛奶和熱巧克力)
- 6 水箱
- 7 杯架
- 8 SteamJet 蒸氣噴射暖杯器
- 9 可拆卸式滴水盤 (含滴水網格)
- 10 咖啡渣槽
- 11 蒸氣出口
- 12 熱水出口
- 13 飲品按鍵與設定觸控顯示幕

### 操作就緒狀態顯示幕

- 14 選單區 (開啟主選單)
- 15 加熱沖洗區
- 16 通報區
- 17 咖啡師區
- 18 填加量
- 19 SteamJet 蒸氣噴射區
- 20 飲品區內的蒸氣按鍵

## 操作指引的標誌和符號



### 人員傷害安全提示

若不注意安全提示，可能在操作錯誤時造成輕微至嚴重的傷害。



### 人員傷害安全提示

若不注意安全提示，可能在操作錯誤時造成輕微的傷害。



電擊



高熱蒸氣



壓傷



高熱表面



滑倒危險



### 物品損壞提示

- 適用於咖啡機
- 適用於擺設地點
- > 請務必仔細遵循操作指引



### 提示 / 小技巧

- 對於提升安全的提示和更簡易操作的小技巧。

## 警告

安全提示

注意安全性章節

▷ 自頁數 52

## 注意

操作安全提示

▷ 頁數 66

養護安全提示

▷ 頁數 73

注意安全性章節

▷ 自頁數 52

## 重要

注意保固章節

▷ 看操作指引

技術規格

▷ 看操作指引

## 提示

## 小技巧

## 詞彙表

| 名詞      | 說明                          |
|---------|-----------------------------|
| •       | • 列舉、選擇方式                   |
| *       | * 各操作步驟                     |
| Barista | 專業咖啡師                       |
| Choc    | 熱巧克力                        |
| DECAF   | 無咖啡因咖啡                      |
| 飲品輸出    | 咖啡、熱水或粉末飲品輸出                |
| 主水閥     | 止水閥、角閥                      |
| 碳酸鹽硬度   | 數值單位為 °dKH.水硬度是溶解在飲用水中的鈣含量。 |
| 咖啡出水口   | 雙出水口為標準形式。                  |
| 牛奶系統    | 單出水口、奶泡器、奶泡器接頭、蒸氣噴水和牛奶軟管    |
| 攪拌系統    | 所有組件，搭配粉末飲品分量器的攪拌機          |
| 預浸      | 在沖泡前短暫浸泡咖啡，以釋放更濃厚的香氣; 預沖泡   |
| 填壓      | 沖泡前自動填壓咖啡粉。                 |
| 粉末飲品    | 例如熱巧克力或配料                   |
| 有效量     | 例如：濾水器的公升效率                 |
| 粉渣盒     | 咖啡渣斜槽 ▷ 檯式咖啡渣投入口，看操作指引      |
| 自助模式    | 客戶自助服務模式                    |
| 沖洗      | 中間清洗                        |
| 配料      | 飲品配方的成份，例如咖啡、牛奶、奶泡、熱巧克力。    |



- 軟體中有演示各種步驟的視訊二維條碼。可直接掃描二維條碼播放。

### 小技巧

### 3 首次運作

(交貨後首次投入運作)



#### 請遵循操作指引



- > 務必仔細遵循操作指引，特別是安全性提示與安全性章節。(www.schaerer.com)
- > 將本操作指引放置於員工或所有使用人員可觸及之處。
- > 使用前請參閱操作指引。

#### △注意

重要！  
操作指引的標誌與符號  
▷ 注意頁數 61！

安全性章節  
▷ 看操作指引



#### 不遵守可能因電擊導致生命危險



咖啡機內部電壓可能造成生命危險！

- 絕不可打開機殼。
- 絕不可鬆開螺絲及移除機殼部件。

#### △警告

注意安全性章節  
▷ 看操作指引



#### 使用與安裝條件

請遵守操作指引。

#### 重要

技術規格  
▷ 看操作指引

### 3.1 擺設地點



- 擺設地點必須乾燥並防止濺水。
- 一部咖啡機上總是可能滲出少許冷凝水、水份或蒸氣。
  - > 勿將本咖啡機於戶外使用。
  - > 擺設本咖啡機時，應注意使其受到潑水保護。
  - > 務必將咖啡機至於防水和耐熱的底面，以防止擺設面受損。

#### 重要

注意保固章節  
▷ 看操作指引

技術規格  
▷ 看操作指引

## 3.2 開箱



- > 紙箱內的包材包含配件。請勿丟棄。
- > 水箱及咖啡渣槽包含備件。在首次運作前，取出備件並徹底沖洗咖啡渣槽和水箱。
- > 檢查咖啡機是否狀況完好。若有疑問，請勿啟用咖啡機，並通知 Schaerer 服務中心。
- > 請保留原廠包裝，若須寄回時可使用。

### 重要

注意保固章節

▷看操作指引

機器零組件配件與名稱

▷頁數 59

技術規格

▷看操作指引



### 可選配雙粉末

可選配的雙粉末桶將裝在單獨的包裝內運送。如果咖啡機配備了這項方案，則必須在調試前將雙粉末桶裝到咖啡機上。未安裝粉末桶則不允許運行咖啡機。

### 重要

「保固」一章

▷看操作指引

技術資料

▷看操作指引

- \* 將 Schaerer Coffee Club 開箱，並將咖啡機放置在一個穩固和水平的底面上
- \* 請注意技術規格
- \* 將咖啡機的連接線插入對應的插座。

技術規格

▷看操作指引

## 3.3 首次運作程序

- \* 使用開關啟動咖啡機。

咖啡機開啟。

首次運作程序開始。

- \* 執行並遵循顯示幕上的指示。



透過顯示幕，首次運作程序一步一步引導您進行首次運作的更多步驟。

- > 請遵循顯示幕的訊息。
  - 您所設定的數值，可在首次運作後進行更改。

### 重要

變更設定

▷設定

看操作指引

## 其他使用說明

- 牛奶連接章節 4.4 頁數 67

一旦完全執行首次運作程序，並進行所有必要的設定，咖啡機將重新開機。並進行全自動校準。



燒傷危險 /  
燙傷危險



- 輸出飲品時，高溫的液體從出水口流出。此時鄰近的表面和出水口也會變熱。
- > 輸出飲品時，不可將手伸至出水口下方。
- > 輸出後不可立即碰觸出水口。

## △注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52

## 裝入水箱濾水器 (選項)

此為首次運作程序期間所進行的一個步驟。

當飲用水的碳酸鹽含量超過 5 °dKH 時，則須裝上前置濾水器，否則咖啡機可能因鈣化而導致損壞。

### 取得水硬度

- \* 您可向自來水公司詢問飲用水的硬度，或利用配件中的碳酸鹽檢測器 (含指引) 測得。

碳酸鹽檢測器包含在配件中。

### 有效量

隨附的水箱濾水器

(200 l) 在水硬度 10 °dKH 時的有效量為

200 公升水。實際的有效量會根據飲用水硬度而定，請參閱以下表格。

適用單位為 "德國碳酸鹽硬度"  
(°dKH)

| 水硬度 | 有效量 (公升) | 水硬度  | 有效量 (公升) |
|-----|----------|------|----------|
| < 4 | 無需濾水器    | 15   | 135      |
| 5   | 400      | 16   | 125      |
| 6   | 335      | 17   | 120      |
| 7   | 285      | 18   | 110      |
| 8   | 250      | 19   | 105      |
| 9   | 220      | 20   | 100      |
| 10  | 200      | 21   | 95       |
| 11  | 180      | 22   | 90       |
| 12  | 165      | 23   | 85       |
| 13  | 155      | 24   | 80       |
| 14  | 145      | > 25 | 70       |

### 提示

水硬度為 0 至 4 °dKH 時不需濾水器。▷ 首次運作程序，頁數 20

## 4 操作

### 4.1 操作安全提示



燒傷危險 /  
燙傷危險



- 出水口在輸出飲品和蒸氣時會流出高熱的液體。此時鄰近的表面和出水口也會變熱。



- > 在輸出飲品和蒸氣期間，不可把手置於出水口下方。
- > 輸出後不可立即碰觸出水口。
- > 使用前，務必將適合的容器置於出水口下方。

#### ⚠注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



健康危險

- > 僅可處理可食用並適用於咖啡機的產品。
- > 粉末槽、咖啡豆槽、投入槽內僅可填加符合指定用途的原料。

#### ⚠注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52

### 4.2 啟動咖啡機

開關位於操作面板的右側。

\* 按下開關。

聲音信號響起。

咖啡機啟動並加熱。

開始自動加熱沖洗。

當咖啡機已就緒可輸出飲品時，則在顯示幕上顯示操作就緒狀態。



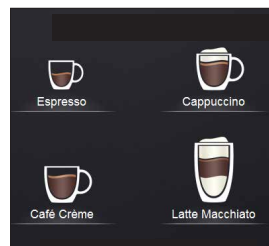
PIN 碼存取控制  
▷ PIN 碼權限  
看操作指引

### 4.3 飲品輸出

按下飲品按鍵即可輸出所設定的飲品。

- 按鍵亮起 = 輸出就緒
- 按鍵不亮 / 頂部狀態 = 輸出未就緒 / 按鍵被鎖定  
列顯示紅色三角形

- \* 將合適大小的飲品容器放置於出水口下方
- \* 按下所需的飲品按鍵



按鍵配置  
▷ 操作選項  
看操作指引

### 取消飲品

- \* 再次按下飲品按鍵



取消按鍵

### 4.4 牛奶連接

#### 牛奶噴嘴

將合適的蒸氣噴嘴用於牛奶打泡器上。

| 顏色        | 牛奶溫度                    |
|-----------|-------------------------|
| • 綠色 (標準) | 未冷凍牛奶<br>(16 至最高 22 °C) |
| • 橙色 (配件) | 冷凍牛奶<br>(至 10 °C)       |



牛奶儲量溫度必須根據牛奶溫度與合適的蒸氣噴嘴進行調整。牛奶儲量溫度

▷ 牛奶與泡沫，看操作指引

## 使用 Schaerer 牛奶冷卻器

- \* 將合適的蒸氣噴嘴用於冷凍的牛奶 (橙色)
- \* 將牛奶罐從冷卻器中取出
- \* 將牛奶罐蓋子推向後側
- \* 將牛奶填加至牛奶罐內
- \* 重新裝回蓋子
- \* 將牛奶軟管上的接頭插入牛奶罐蓋子上的接口。
- \* 小心地將牛奶罐推回



牛奶罐



牛奶儲量溫度必須根據牛奶溫度與合適的蒸氣噴嘴進行調整。牛奶儲量溫度

▷ 牛奶與泡沫，看操作指引

## 4.5 牛奶或奶泡輸出

- \* 將合適大小的飲品容器放置於出水口下方
  - \* 按下標示為牛奶或奶泡的飲品按鍵
- 根據配方的設定 (配量方式、泡沫品質等) 輸出飲品。

配量方式

▷ 軟體

▷ 飲品

看操作指引

## 4.6 熱水輸出

- \* 將合適大小的飲品容器放置於出水口下方
- \* 按下熱水按鍵

根據設定的配量方式輸出熱水。



## 4.7 杯架

- \* 抓住咖啡渣槽的上方把手
- \* 將杯架拉出到底

含杯架的放置高度

最高 100 mm

不含杯架的放置高度

最高 177 mm



## 4.8 咖啡豆槽/粉末槽

儘量及時填補容器槽。

最多填加一日所需份量，以確保產品新鮮度。務必從前方往後方填加。



- 異物可能損壞咖啡研磨器。這類損壞不包含在保固範圍內。
- > 注意不可讓異物進入咖啡豆槽內。
- > 不可將粉末槽填加過滿。
- > 不可按壓或壓縮粉末。

### 重要

注意保固章節  
▷看操作指引

## 4.9 投入槽

投入槽位於咖啡機蓋上的中央。

投入槽用途：

- 投入清洗藥片
- 用於其他咖啡種類，例如無咖啡因咖啡
- 用於咖啡檢驗



藥片投入



- 顯示訊息後，才可投入咖啡粉或清洗藥片。
- 僅可將已研磨的咖啡使用於投入槽。
- 不可使用水溶性咖啡粉。不可使用研磨過細的咖啡。

### 重要

注意保固章節  
▷看操作指引

透過投入槽使用咖啡粉之製作方式

- \* 按在投入槽上方的蓋子上，將其打開 (push to open)。
- \* 投入咖啡粉 (最多 15g)
- \* 關閉投入槽蓋
- \* 按一下所需的飲品按鍵



投入槽

## 4.10 咖啡渣槽

咖啡渣槽收集使用過的咖啡粉。它可容納約 30 次沖泡過的咖啡渣。當須淨空咖啡渣槽時，會在顯示幕上顯示訊息。咖啡渣槽被取出時，飲品輸出即被封鎖。

- \* 將杯架推入咖啡渣槽
- \* 取出咖啡渣槽
- \* 清空咖啡渣槽

杯架放置於咖啡渣槽上。清空咖啡渣槽時，務必握緊杯架。

- \* 重新裝入咖啡渣槽
- \* 在顯示幕上確定過程



▷請洗咖啡渣槽  
頁數 79



- 未經清空而裝入咖啡渣槽將導致過度填滿。咖啡機將受到髒污。這可能導致後續損壞。
  - > 務必在裝入咖啡渣槽前將其清空。
  - > 若是無法裝入咖啡渣槽，檢查槽孔是否有咖啡渣，並將其移除。

## 重要

注意保固章節  
▷看操作指引

## 4.11 滴水盤



### 燙傷危險



- 滴水盤內可能存在高溫液體。
  - > 請小心移動滴水盤。
  - > 細心地重新裝入，以免不慎溢出水份。

若咖啡機未連接至排水管，當滴水盤已滿時，水位感應器將發出訊息。

- \* 小心地取出滴水盤，將其倒空並重新裝入。

## △注意

注意安全性章節  
▷自頁數 52

每日清洗滴水盤

養護

▷自頁數 73





若咖啡機連接至排水管，亦可取下滴水盤（例如用於清洗）。

## 提示

### 滴水盤感應器

感應器可監控滴水盤是否裝入以及水位。當達到最高水位時，即在顯示幕上顯示訊息。

- \* 出現訊息後，小心地取下滴水盤，將其倒空並重新裝入



裝入滴水盤前，滴水盤底部和滴水盤感應器區域必須保持乾燥。感應器位於滴水盤的右下方。如果此區域中仍存有水分，則會重新出現「清空滴水盤」的提示訊息。

## 重要



此貼籤表示應保持乾燥的區域。

## 4.12 咖啡機關機



### 注意衛生措施

- 在咖啡機內可能形成危害健康的病菌。
- > 在咖啡機關機前，須進行每日關機沖洗。

## △注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52

依照本指引所述清洗咖啡機。

養護  
▷ 自頁數 73



### 請遵守本指引

- 若未遵守，則在損壞時本公司將不承擔任何責任。

## 重要

保固注意事項章節  
▷ 看操作指引

## 操作

---

開關位於操作面板的右側

- \* 短暫按下開關 (約 1 秒鐘)

咖啡機進行關機。

- \* 拔下插頭

採用管道連接的咖啡機：

- \* 關閉供水管線的主要水龍頭



PIN 碼存取控制

▷PIN 碼權限

看操作指引

## 5 養護

### 5.1 養護安全提示

定期清洗是咖啡機無障礙運作和最佳咖啡品質的先決條件。



#### 健康危險 / 衛生措施

- 牛奶極容易受污染。在牛奶系統中可能形成危及健康的病菌。
  - > 使用後，每天以牛奶系統沖洗功能清洗牛奶系統。
  - > 每週在營業結束後進行一次系統清洗。
  - > 系統清洗後，必須進行人工清洗牛奶打泡器和蒸氣噴嘴。
  - > 必要時更換牛奶軟管，最晚 6 個月後。
  - > 必要時更換攪拌機軟管。
  - > 遵守所有衛生提示。
  - > 遵守 HACCP 清潔方案。

#### ⚠注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



#### 健康危險 / 衛生措施

- 在未運作的咖啡機中，可能繁殖病菌。
  - > 在停止運行多日之前和之後，請進行所有清洗步驟。

#### ⚠注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



### 健康危險 / 衛生措施

- 所有清潔劑皆專為清潔程序量身訂做。
- > 只使用 Schaerer 清潔劑和除鈣劑。

### ⚠注意

注意安全性章節

▷ 自頁數 52



### 健康危險 / 刺激與燙傷危險



- 在清洗期間，從出水口流出高溫清潔液體。
- 這些高溫液體可能刺激皮膚，並且高溫可能造成燙傷。
- > 在清潔期間，絕不可將手伸至出水口下方。
- > 進行清潔前，請按下 "CleanLock" 鎖住觸控顯示幕。
- > 確保絕不可使人喝到清潔液體。

### ⚠注意

注意安全性章節

▷ 自頁數 52

## 5.2 清洗週期總覽

| 養護   |    |    |    |    |                    |
|------|----|----|----|----|--------------------|
| 水磨   | 調磨 | 齒板 | 齒板 | 水磨 |                    |
| 清潔程序 |    |    |    |    |                    |
|      | X  |    |    |    | 系統清洗               |
| X    |    |    |    |    | 攪拌機沖洗              |
| X    |    |    |    |    | 牛奶系統沖洗             |
| 除鈣   |    |    |    |    |                    |
|      |    |    |    | X  | 除鈣                 |
| 人工清洗 |    |    |    |    |                    |
| X    |    |    |    |    | 清洗操作面板 (CleanLock) |
| X    |    |    |    |    | 清洗咖啡渣槽             |
|      |    | X  |    |    | 清洗收集槽              |
|      | X  |    |    |    | 清洗水箱               |
| X    |    |    |    |    | 清洗滴水盤              |
| X    |    |    |    |    | 清潔機殼               |
|      |    | X  |    |    | 人工清洗出水口            |
|      |    |    |    | X  | 沖泡器維護              |
|      |    | X  |    |    | 清洗沖泡裝置             |
| (X)  | X  |    |    |    | 人工清洗牛奶系統           |
| (X)  | X  |    |    |    | 清洗攪拌機 *            |
|      |    | X  |    |    | 清洗咖啡豆送料斗           |
|      |    | X  |    |    | 清洗咖啡粉槽 *           |



清潔程序  
▷ 頁數 76

▷ 頁數 78

▷ 頁數 79

▷ 頁數 79

▷ 頁數 79

▷ 頁數 80

▷ 頁數 81

▷ 頁數 81

▷ 看操作指引

▷ 看操作指引

▷ 頁數 81

▷ 頁數 84

▷ 頁數 85

▷ 頁數 86

每天 = 每天至少一次，並於需要時  
 每週 = 每週清洗  
 定時 = 若需要則定時  
 自動 = 自動程序  
 訊息提示 = 於顯示幕出現訊息後  
 (X) = 髒污較嚴重時，每日  
 \* = 選項 (視規格而定)

### 5.3 適用洗碗機的部件



在表格中列出的部件皆適用於洗碗機清洗。  
所有未列出的部件皆不適用於洗碗機清洗。

重要

| 適用於洗碗機清洗的咖啡機部件    |
|-------------------|
| 咖啡渣槽              |
| 滴水盤               |
| 不含 SteamJet 的滴水網格 |
| 含 SteamJet 的滴水網格  |
| 不含蓋子的擴充容器         |
| 不含蓋子的粉末槽          |

### 5.4 清潔程序

#### 5.4.1 系統清洗

系統清洗是一項自動清潔程序，搭配 Schaerer 清洗藥片清洗咖啡系統和咖啡機。  
牛奶系統沖洗和攪拌機沖洗皆屬於系統清洗的一部份。  
整體時間約 10 分鐘。

- 動畫式指引
- ▷ 咖啡機
  - ▷ 主選單
  - ▷ 養護
  - ▷ 指引



### 健康危險 / 刺激與燙傷危險



- 在清潔期間，出水口流出高溫清潔液和熱水。
- 這些高溫液體可能刺激皮膚，並且高溫可能造成燙傷。
  - > 在清潔期間，絕不可將手伸至出水口下方。
  - > 在每次清潔前，將至少容量 3 公升的收集容器放置於出水口下方。
  - > 確保絕不可使人喝到清潔液體。

### △注意

注意安全性章節  
▷ 頁數 52



透過顯示幕，清潔程序一步一步引導您進行系統清潔的步驟。  
遵循訊息。

### 重要

## 系統清洗

### 開始

- \* 叫出**養護選單**
- \* 按下**清潔程序**
- \* 按下**系統清洗**

隨即出現詢問："要在清潔後關機嗎？"

- 若確認為 **是**，則咖啡機將在清洗結束後關機。
- 若確認為 **否**，則咖啡機在清洗結束後重新開機。
- \* 選擇所需的選項
- \* 遵守顯示幕上的說明



在清洗期間可能有少量的沖洗水份侵入咖啡渣槽內。這並非故障。

## 5.4.2 攪拌機沖洗



### 健康危險 / 燙傷危險

- 在沖洗期間，會從出水口流出沖洗熱水。
- > 絕不可在沖洗過程中把手伸至出水口下方。

### △注意

注意安全性章節  
▷ 頁數 52



務必在運作前和運作後進行沖洗。

可獨立啟動攪拌機沖洗。

- \* 叫出養護選單
- \* 按下**清潔程序**
- \* 按下**攪拌機沖洗**
- \* 遵守顯示幕上的說明

### 5.4.3 牛奶系統沖洗



**健康危險 /  
燙傷危險**

- 在沖洗期間，會從出水口流出沖洗熱水。
  - 絕不可在沖洗過程中把手伸至出水口下方。

可獨立啟動牛奶系統沖洗。若牛奶飲品輸出的間隔時間較久，則應進行此步驟。

牛奶系統沖洗的項目為牛奶軟管和奶泡器。

- \* 叫出養護選單
- \* 按下**清潔程序**
- \* 按下**牛奶系統沖洗**
- \* 遵守顯示幕上的說明

## 5.5 人工清洗

### 5.5.1 清洗操作面板 (CleanLock)

按下 "CleanLock"，然後開始倒數 15 秒。現在可以清潔觸控式顯示幕。在上一次碰觸的 15 秒後，觸控式顯示幕將重新啟動。



**燙傷危險**

- 若不慎輸出飲品，可能有受傷的危險。
  - 進行清潔前，請按下 "CleanLock" 鎖住觸控顯示幕。

## 提示

動畫式指引

- ▷ 咖啡機
- ▷ 主選單
- ▷ 養護
- ▷ 指引

## ⚠注意

注意安全性章節

- ▷ 自頁數 52

動畫式指引

- ▷ 咖啡機
- ▷ 主選單
- ▷ 養護
- ▷ 指引

▷ 人工清洗牛奶系統

- 頁數 81

Schaerer 養護系列訂購編號

- ▷ 配件與備件
- 看操作指引

## ⚠注意

注意安全性章節

- ▷ 自頁數 52



- 在清洗時可能有產生刮傷或劃傷的危險。
- > 只用濕抹布清潔螢幕。不得使用清潔劑。
- > 清洗時使用軟布。

## 重要

保固注意事項章節  
▷ 看操作指引

### 5.5.2 清洗咖啡渣槽 (咖啡渣斜槽, 選項)

#### \* 清空咖啡渣槽

杯架放置於咖啡渣槽上。清空咖啡渣槽時，請務必握緊杯架。

- \* 將咖啡渣槽置於飲水下沖洗。
- \* 使用一塊濕布清洗。
- \* 待咖啡渣槽乾燥後重新裝入。



- > 不可使用蠻力！破裂危險。

## 重要

保固注意事項章節  
▷ 看操作指引

### 5.5.3 清洗收集槽

每週取出並清洗收集槽。

收集槽中少量水份並不代表洩漏，而是系統條件所致。

收集槽位於咖啡渣槽下方。

必要時清洗收集槽

- \* 取出咖啡渣槽
- \* 取出收集槽並以乾淨的飲用水徹底清洗
- \* 裝入已乾燥的收集槽
- \* 裝入咖啡渣槽



### 5.5.4 清潔水箱

每週徹底以清水沖洗水箱。



### 5.5.5 清洗滴水盤



#### 燙傷危險



- 滴水盤內可能存在高溫液體。
- 若是滴水盤例如在清洗後無法卡入，則可能因為高溫液體造成燙傷。
  - > 請小心移動滴水盤。
  - > 細心地重新裝入，以免不慎溢出水份。
  - > 務必注意滴水盤的是否安裝正確。

- \* 抬起滴水盤的前方外側，並將其取出。
- \* 取下滴水網格並使用清潔刷加以清洗。
- \* 徹底清洗滴水盤
- \* 使用隨附的清潔刷徹底清洗 SteamJet 出氣口和蓋板。
- \* 最後使用乾淨的飲用水沖洗滴水盤和滴水網格。
- \* 將滴水盤和滴水網格晾乾，並一起重新裝入。



裝入滴水盤前，滴水盤底部和滴水盤感應器區域必須保持乾燥。感應器位於滴水盤的右下方。如果此區域中仍存有水分，則會重新出現「清空滴水盤」的提示訊息。

#### ⚠注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



#### 重要

### 5.5.6 清潔機殼



- 在清洗時可能有產生刮傷或劃傷的危險。
- > 不可使用去污粉或類似物品清洗。
- > 僅可使用極為溫和的清潔劑。
- > 不可使用強鹼性、含酒精或去油脂的清潔劑。
- > 清洗時使用軟布。

- \* 用開關將咖啡機關機
- \* 讓機器冷卻
- \* 使用一塊濕布清洗已冷卻的咖啡機機體
- \* 使用一塊毛巾擦乾

### 5.5.7 人工清洗出水口

定時使用一塊濕布從外部清洗出水口，並使用一把合適的刷子清潔出口

### 5.5.8 人工清洗牛奶系統



#### 燙傷危險

- 若不慎輸出飲品，可能有受傷的危險。
- > 在清洗前務必將咖啡機關機。
- > 拔掉電源插頭。

### 重要

保固注意事項章節

▷ 看操作指引

提示

鹼性清潔劑具有穩定性問題，其它如丙酮、碳、四氯化碳，顏料稀釋劑或酒精化合物 >5%、氨、苯、甘油、二甲苯，去污劑，去油洗劑和強烈玻璃噴霧等溶劑亦皆不適用。

### △注意

注意安全性章節

▷ 自頁數 52

動畫式指引

▷ 咖啡機

▷ 主選單 ▷ 養護

▷ 指引

- \* 進行牛奶系統清洗
- \* 取下出水口前的蓋板
- \* 取下奶泡器與蒸氣噴嘴
- \* 拆解各零組件並在流動的溫水下仔細清洗
- \* 用一塊濕布清潔出水口內的導件
- \* 使用隨附的清潔刷清洗通道和接頭



### 健康危險

- Schaerer 牛奶系統清潔劑可能在接觸眼睛時造成嚴重的眼睛傷害。
  - > 請確保不可使 Schaerer 牛奶系統清潔劑接觸人類或動物的眼睛。

### △注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52

- \* 將 5 ml 的 Schaerer 專用清潔劑混合 0.5 公升的溫飲水
- \* 將所有零組件，包含清潔刷，放入預先準備的清潔液體中

所有部件必須完全浸入清潔液體中。

- \* 5 小時候，使用刷子徹底清洗所有部件
- \* 用乾淨的飲水徹底沖洗所有部件



### 健康危險 / 衛生措施

- > 可根據需求拆卸並清洗出水口上的飾條。

### △注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52



### 燒傷危險 / 燙傷危險



- 不含奶泡器的蒸氣噴嘴可能噴出高溫蒸氣。
  - > 安裝蒸氣噴嘴時，絕不可不裝奶泡器。



### △注意

注意安全性章節  
▷ 自頁數 52

\* 組裝奶泡器

沾濕待組裝的零組件，不可上油。

\* 拼裝零組件，並牢固地壓住

\* 將奶泡器重新裝入出水口



## 清洗牛奶軟管

\* 將牛奶軟管的一端往其它部件浸入清潔液體中

\* 將剩下的牛奶軟管逐漸往另一端浸入清潔液體中

如此可防止泡沫

留在牛奶軟管內。

所有部件必須完全浸泡在清潔液體中。

"牛奶軟管清洗" 指引▷ 指引  
看操作指引

## 5.5.9 清洗攪拌機

清洗的次數以使用的粉末而定。

- \* 進行攪拌機清洗
- \* 將門打開
- \* 握住攪拌杯手把並向前拉下
- \* 略微抬起攪拌杯，讓內含的殘餘水份流出
- \* 將攪拌機軟管從攪拌杯往出水口拉下，並從導件取出

現在可看到攪拌機的旋槳。

- \* 用一塊布清潔旋槳
- \* 拆解兩件式的攪拌杯
- \* 將兩個攪拌杯部件和攪拌機軟管置於流動的溫引水下，進行清洗
- \* 小心地將所有零組件晾乾

組裝時，所有開口必須朝同一個方向。

- \* 將攪拌機軟管穿過導件裝入出水口
- \* 重新裝入攪拌杯，直到卡入
- \* 將攪拌機軟管插到攪拌杯上

動畫式指引

- ▷ 咖啡機
- ▷ 主選單
- ▷ 養護
- ▷ 指引



### 燙傷危險

- 若是攪拌機軟管未牢固插上，可能意外流出熱水或高溫泡沫飲品。
- > 將攪拌機軟管插到攪拌杯上。

### ⚠注意

注意安全性章節

▷ 自頁數 52

### 5.5.10 清洗咖啡豆槽

固定安裝的咖啡豆槽可在需要時或定時進行清洗。建議：每月。



#### 受傷危險

- 長頭髮特別容易被夾入研磨頭並扯入咖啡機內。
- > 取下咖啡豆槽前，請使用頭髮護網保護頭髮。

△注意



#### 壓傷 / 受傷危險



- 咖啡機內運作的零件可能會對手指或手造成傷害。
- > 在將手伸入咖啡研磨器或煮水器開口前，請務必關閉咖啡機並拔掉電源插頭。

△注意

- \* 短暫按下開關 (約 1 秒鐘)

咖啡機進行關機。

- \* 拔下插頭
- \* 取下咖啡豆槽的蓋子，清空並使用濕布進行清潔
- \* 將咖啡豆槽內的鎖止元件使用隨附的刷子清潔
- \* 將咖啡豆槽完全晾乾
- \* 重新填加咖啡豆槽，並以蓋子封閉

#### 咖啡豆槽擴充件 (選項)

- \* 鬆解擴充件
- \* 將擴充件往上取下
- \* 將擴充件使用濕布徹底擦淨並晾乾
- \* 裝上擴充件並鎖定

### 5.5.11 清洗粉末槽

固定安裝的咖啡豆槽可在需要時或定時進行清洗。建議：每月。

清洗的次數以使用的粉末而定。



#### 受傷危險

- 長頭髮特別容易被夾入研磨頭並扯入咖啡機內。
  - > 取下咖啡豆槽前，請使用頭髮護網保護頭髮。

△注意

- \* 短暫按下開關 (約 1 秒)

咖啡機進行關機。

- \* 拔下插頭
- \* 拉住粉末槽的安全件並將其鬆開
- \* 取下粉末槽的蓋子，將其清空並使用濕布加以清潔
- \* 旋下前後旋緊螺母
- \* 拉出分量器螺桿並取下出口蓋
- \* 用一塊濕布徹底清潔粉末槽
- \* 使用隨附的清潔刷徹底清潔分量器螺桿的零組件
- \* 將粉末槽和零組件徹底晾乾
- \* 重新組裝並裝入分量器螺桿，旋緊旋緊螺母



分量器與零組件。分量器螺桿



注意出口蓋的位置是否正確

重要

- \* 填加粉末槽並裝上蓋子
- \* 關閉鎖止裝置

#### 粉末槽擴充件 (選項)

- \* 鬆解擴充件
- \* 將擴充件往上取下
- \* 將擴充件使用濕布徹底擦淨並晾乾
- \* 裝上擴充件並鎖定

## 6 HACCP 清潔方案

您在法律上有義務確保您的客人食用您提供的食物不致承受健康危險。

須實施 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = 危害分析重要管制點) 清潔方案，以進行危險識別及評估。您應在您的商店內進行風險分析。其目標是識別並防止食品衛生的危險要點。為此必須制定並實施監控程序，必要時檢驗程序。

採用正確的安裝、保養、養護和清潔措施能確保 Schaerer 咖啡機符合以上所列舉的要求。若無法正確執行咖啡機的養護和清潔措施，則牛奶飲品將在食品衛生方面成為一個風險。

在遵守 HACCP 清潔方案方面，請注意以下幾點：

每日進行牛奶系統殺菌

- 請遵守養護章節中的牛奶系統清洗規定。它可確保您的系統在營業開始時處於無菌狀態。

" 1997 年 08 月 15 日的食品衛生法規"

使用我們的 HACCP 清潔方案監控定期清洗實施。

HACCP 匯出  
▷ 看操作指引

只使用 Schaerer 核可的清潔劑。

遵守養護章節  
▷ 自頁數 73



您可透過資訊區  叫出最近的清洗紀錄。  
您可透過 USB 區  匯出 HACCP 紀錄。

小技巧

營業開始時，請務必使用剛打開、預先冷凍的牛奶盒。

- 原廠包裝的保久奶通常不含有害病菌。營業開始時請務必打開新的、預先冷凍的牛奶盒。
- 打開牛奶盒時請保持絕對乾淨！髒污的手或工具可能在開啟時傳染病菌。

保持牛奶冰冷！

- 隨時準備一盒預先冷凍的新牛奶盒。
- 若是在營業期間不將其冰凍，則必須快速將牛奶消耗完畢。必要時將牛奶偶爾冰凍。
- 若是牛奶消耗量較低，則必須在營業期間將牛奶繼續冰凍。

建議：

使用 1.5% 脂肪含量的保久乳。

營業開始時的牛奶溫度應約 6–8 °C。

根據不同的設定，一公升牛奶約可提供 20 份卡布奇諾。

Schaerer 提供各種不同的冷卻方式 (例如 Schaerer 輔助冷卻器或 Schaerer 牛奶冷卻器)。

HACCP cleaning schedule

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.  
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.  
Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing  
▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
▷ User Manual, Care chapter

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

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | Time           |   |   |   |   |           |
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 17.  |                |   |   |   |   |           |
| 18.  |                |   |   |   |   |           |
| 19.  |                |   |   |   |   |           |
| 20.  |                |   |   |   |   |           |
| 21.  |                |   |   |   |   |           |
| 22.  |                |   |   |   |   |           |
| 23.  |                |   |   |   |   |           |
| 24.  |                |   |   |   |   |           |
| 25.  |                |   |   |   |   |           |
| 26.  |                |   |   |   |   |           |
| 27.  |                |   |   |   |   |           |
| 28.  |                |   |   |   |   |           |
| 29.  |                |   |   |   |   |           |
| 30.  |                |   |   |   |   |           |
| 31.  |                |   |   |   |   |           |
|      |                |   |   |   |   |           |

## 7 Schaerer 服務中心

若是不知道當地的服務據點，您可透過服務中心聯繫 Schaerer 支援部。

Schaerer AG  
Allmendweg 8  
Postfach 336  
4528 Zuchwil  
Schweiz

瑞士服務中心：

電話：+41 32 681 62 75

E-Mail: [technical-support@schaerer.com](mailto:technical-support@schaerer.com)

重要！

有關更多的保養工作及維修，請洽詢您的 Schaerer 服務中心。您可在咖啡機上的地址標籤上以及出貨單上找到電話號碼。

# Schaerer Coffee Club

---

## クイックガイド

出版元

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

---

版

バージョン02 | 11.2018

---

ソフトウェア

V 1.5.4

---

コンセプトおよび編集

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

---

Copyright ©

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

---

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

## はじめに

シェーラーコーヒーマシンをお買い上げいただき有難うございます。

コーヒーマシン、シェーラーコーヒークラブは、エスプレッソ、カフェクリーム、カプチーノ、ミルクコーヒー、ラテマキアート、ミルクフォームやお湯を一杯ごとに作る全自動マシンです。

オプションで入手可能なパウダーホッパーを使って、シェーラーコーヒークラブはミルクまたはミルクフォーム入りホットチョコレートを作ることができます。



### 取扱説明書に従ってください



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

### △注意

取扱説明書の記号とマークに従ってください  
ページ 105

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



### 感電による生命の危険



- ・ コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！
- > 警告：機器を接地しないで使用すると感電する危険があります。
- > 筐体は絶対に開けないでください。
- > 絶対にねじを緩めたり、筐体部分を取り外さないでください。

### △警告

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



### 運転条件および設置条件

- ・ メンテナンスの指示を遵守しない場合は、いかなる損傷についても一切の責任を負いません。
- > 取扱説明書に従ってください。
- > メンテナンスおよび修理は、純正スペアパーツを使用して、必ずシェーラーサービスによって行ってください。

### 重要

テクニカルデータ  
▷ マニュアルを参照してください

メンテナンス  
▷ マニュアルを参照してください

# 目次

---

|      |                                          |     |
|------|------------------------------------------|-----|
| 1    | 安全                                       | 94  |
| 1.1  | 一般的な安全に関する注意事項                           | 94  |
| 1.2  | 適切な用途                                    | 100 |
| 1.3  | 運転条件および設置条件                              | 101 |
| 1.4  | コーヒーマシンへの危険                              | 102 |
| 2    | 概要                                       | 103 |
| 2.1  | コーヒーマシン各部の名称                             | 103 |
| 3    | 試運転                                      | 107 |
| 3.1  | 設置場所                                     | 108 |
| 3.2  | 開梱                                       | 108 |
| 3.3  | 試運転プログラム                                 | 110 |
| 4    | 操作                                       | 112 |
| 4.1  | 操作の安全に関する注意事項                            | 112 |
| 4.2  | コーヒーマシンのスイッチを入れる                         | 113 |
| 4.3  | 飲み物の注出                                   | 113 |
| 4.4  | ミルクの接続                                   | 114 |
|      | ミルクノズル.....                              | 114 |
|      | シェーラーミルククーラー付き.....                      | 115 |
| 4.5  | ミルクまたはミルクフォームの注出                         | 115 |
| 4.6  | お湯注出                                     | 115 |
| 4.7  | カップ受け                                    | 116 |
| 4.8  | 豆ホッパー/パウダーホッパー                           | 116 |
| 4.9  | 手動投入口                                    | 117 |
| 4.10 | カス受け                                     | 118 |
| 4.11 | 雫受け                                      | 118 |
| 4.12 | コーヒーマシンのスイッチを切る                          | 119 |
| 5    | お手入れ                                     | 121 |
| 5.1  | お手入れの安全に関する注意事項                          | 121 |
| 5.2  | 洗浄間隔一覧                                   | 123 |
| 5.3  | 食器洗い機に適した部品                              | 124 |
| 5.4  | 洗浄プログラム                                  | 124 |
|      | 5.4.1 システム洗浄.....                        | 124 |
|      | 5.4.2 ミキサーのすすぎ.....                      | 125 |
|      | 5.4.3 ミルクシステムのすすぎ.....                   | 126 |
| 5.5  | 手動洗浄                                     | 126 |
|      | 5.5.1 操作パネルの洗浄 ( CleanLock ) .....       | 126 |
|      | 5.5.2 カス受けの洗浄 ( コーヒーがすシュート、オプション ) ..... | 127 |
|      | 5.5.3 受け皿の洗浄.....                        | 127 |
|      | 5.5.4 水タンクの洗浄.....                       | 127 |
|      | 5.5.5 雫受けの洗浄.....                        | 128 |

---

|        |                    |     |
|--------|--------------------|-----|
| 5.5.6  | 筐体の洗浄 .....        | 129 |
| 5.5.7  | 注出口の手動洗浄 .....     | 129 |
| 5.5.8  | ミルクシステムの手動洗浄 ..... | 130 |
|        | ミルクホースを洗浄する .....  | 131 |
| 5.5.9  | ミキサーの洗浄 .....      | 132 |
| 5.5.10 | 豆ホッパーの洗浄 .....     | 133 |
| 5.5.11 | パウダーホッパーの洗浄 .....  | 134 |
| 6      | HACCP洗浄計画 .....    | 136 |
| 7      | シェーラーサービス .....    | 138 |

## 1 安全

---



### 誤った使用

- 安全に関する注意事項を無視すると、深刻な負傷を引き起こす恐れがあります。
  - > 安全に関するすべての注意事項に従ってください。
- 



### 1.1 一般的な安全に関する注意事項

#### 使用者への危険

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



> 使用前には取扱説明書にしっかりと目を通してください。



> 高温のマシンパーツには決して触らないでください。



> マシンが正常に作動しない場合や、損傷がある場合には、コーヒーマシンを使用しないでください。

> コーヒーマシンは、完全に取り付けられている場合にのみ使用してください。

> 取り付けられた安全装置は、どんなことがあっても絶対に変更しないでください。

### △注意



> 8 歳以上の子供、並びに身体的、知覚的または精神的能力の劣っている人物や経験および知識が不足している人物は、本機器の安全な使用に関する教育を受け、そのことから結果として生じる危険を理解した上で、常時監視の下で本機器を使用することができます。



> 子供たちがマシンで遊ばないようにしてください。



> 洗浄およびユーザーメンテナンスは、子供が行ってはなりません。

### △注意

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



#### 感電による生命の危険



- ・ コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！

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

 警告



火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性

△注意



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

- > 飲み物とスチームが注出されている間、注出口の下に手を入れないでください。

- > 注出直後には注出口に触れないでください。

- > 常に使用前には、注出口の下に適切な容器を配置してください。



負傷の危険

△注意

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

- > 豆ホッパーを開ける前に、髪は常にヘアネットで保護してください。



### 挟まれ危険/負傷の危険



- ・ コーヒーマシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。
- 必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてから、コーヒーグラインダーまたは抽出ユニットの開口部に手を入れてください。

⚠注意



### 健康上の危険

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

⚠注意



### 健康上の危険

- ・ ミルクシステムの洗浄剤および洗浄タブレットには刺激性があります。
- 洗剤のパッケージにある保護措置に従ってください。
- 洗浄タブレットはディスプレイ上にメッセージが表示された後にのみ投入してください。

⚠注意



健康上の危険/刺激性および火傷の危険

△注意



- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液および熱湯が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。
- 雫受けに高温の液体がある可能性があります。
- > 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。
- > 誰も洗浄液を飲むことがないよう注意してください。
- > 雫受けを注意深く動かしてください。



滑る危険

△注意



- 不適切な使用またはエラーにより、コーヒーマシンから液体が漏れることがあります。これらの液体によって、滑る危険を引き起こす可能性があります。
- > コーヒーマシンは密閉されていて水が流出していないかどうか定期的に確認してください。

## 1.2 適切な用途



### 誤った使用

- マシンを適切に使用しないと、損傷の危険性をもたらす可能性があります。
- > コーヒーマシンは適切に使用してください。

### ⚠警告

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

シェーラー コーヒークラブは絶対にコーヒー、お湯（飲用、洗浄用）または牛乳（冷蔵、低温殺菌処理、均質化処理、超高温瞬間殺菌（UHT法）済みの）以外の液体の加熱または注出に使用しないでください。

### 1.3 運転条件および設置条件



火災の危険/事故の危険

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

**警告**

テクニカルデータ  
▷マニュアルを参照してください

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

## 1.4 コーヒーマシンへの危険



### 取扱説明書に従ってください

これらに従わないと、損傷が発生した場合でも一切の保証が認められません。

運転条件および設置条件を遵守してください。

### 設置場所

- 設置場所は乾いていて防沫でなければなりません。
- コーヒーマシンでは常にいくらかの結露水や水または蒸気が流れ出ることがあります。
  - > コーヒーマシンは屋外で使わないでください。
  - > コーヒーマシンは水がかからないように設置してください。
  - > コーヒーマシンは、設置面が損傷しないように、必ず耐水性および耐熱性のある場所に置いてください。

### コーヒーマシンの注出

- 異物はコーヒーマシンの注出ラインに損傷を与える可能性があります。この損傷は保証の対象外です。
  - > 豆ホッパーに異物が入らないようにしてください。

コーヒーマシンの問題や損傷を防ぐために、以下の注意事項に従ってください。

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

## 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

運転条件および設置条件  
▷ページ以降 101

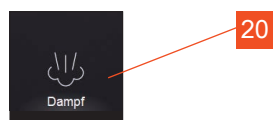
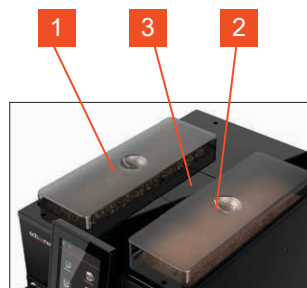
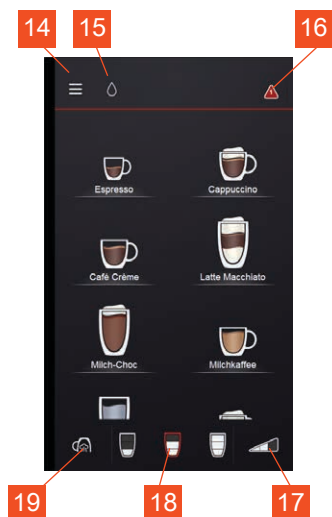
システム洗浄  
▷洗浄プログラム  
ページ 124

## 2 概要

### 2.1 コーヒーマシン各部の名称



#### ディスプレイ



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

### 操作可能状態のディスプレイ

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

## 取扱説明書の記号とマーク



## 人身傷害の安全に関する注意事項

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



## 人身傷害の安全に関する注意事項

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



感電注意



高温の蒸気に注意



挟まれ危険



表面が高温



滑る危険



## 物的損傷に対する注意事項

- ・ コーヒーマシンに対して
- ・ 機器設置場所に対して
- > 取扱説明書には常に厳密に従ってください。



## 注意事項/ヒント

- ・ 安全な取扱いの為の注意事項およびより簡単に操作するためのヒント。

## ⚠警告

安全に関する注意事項

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

## ⚠注意

操作の安全に関する注意事項  
▷ ページ 112

お手入れの安全に関する注意事項  
▷ ページ 121

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

## 重要

保証の章に従ってください  
▷ マニュアルを参照してください

テクニカルデータ  
▷ マニュアルを参照してください

## 注意事項

## ヒント

## 用語集

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



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

ヒント

### 3 試運転

( 工場出荷後の最初の運転 )



取扱説明書に従ってください



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

#### △注意

重要！  
取扱説明書の記号とマーク▷ページ105に従ってください！

安全の章  
▷マニュアルを参照してください



遵守しなかった場合の感電による生命の危険



コーヒーマシン内部には電源電圧による生命の危険があります！

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

#### △警告

安全の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください



運転条件および設置条件

取扱説明書に従ってください。

#### 重要

テクニカルデータ  
▷マニュアルを参照してください

## 3.1 設置場所



- 設置場所は乾いていて防沫でなければなりません。
- コーヒーマシンでは常にいくらかの結露水や水または蒸気が流れ出ることがあります。
  - > コーヒーマシンは屋外で使わないでください。
  - > コーヒーマシンは水がかからないように設置してください。
  - > コーヒーマシンは、設置面が損傷しないように、必ず耐水性および耐熱性のある場所に置いてください。

### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

テクニカルデータ  
▷マニュアルを参照してください

## 3.2 開梱



- > カートン内のパッケージには付属のアクセサリーが含まれています。捨てないでください。
- > 水タンクおよびカス受けにはスペアパーツが入っています。試運転の前にスペアパーツを取り出し、カス受けと水タンクを丹念にすすいでください。
- > コーヒーマシンに損傷がないことを確認してください。コーヒーマシンを操作してよいかどうか疑わしい場合には、シェーラーサービスにご連絡ください。
- > 返品の可能性に備え、オリジナルのパッケージを保存してください。

### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

マシン部品のアクセサリーおよび名称  
▷ページ 103

テクニカルデータ  
▷マニュアルを参照してください

**オプション ダブルパウダー**

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

**重要**

保証の章  
w次のページ以降 105

テクニカルデータ  
w次のページ以降 106

- \* シェーラーコーヒークラブを開梱し、しっかりした平らな面にコーヒーマシンを設置します
- \* テクニカルデータを遵守してください
- \* 適応するソケットにコーヒーマシンの電源コードを差し込みます

テクニカルデータ  
▷マニュアルを参照してください

### 3.3 試運転プログラム

- \* オン/オフスイッチでコーヒーマシンのスイッチを入れます

コーヒーマシンのスイッチを入れます。

試運転プログラムが開始します。

- \* ディスプレイ上のすべての指示を実行し従います



試運転プログラムは、ディスプレイによってステップバイステップに次の試運転項目へと案内します。

- > 表示されるメッセージに従ってください。
- 設定された値は試運転後に変更することができます。

#### 重要

設定の変更を  
▷実行する  
マニュアルを参照してください

#### 追加説明

- ミルクを接続▷章4.4ページ 114

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



火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性



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

#### △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94

## 水タンク用フィルターの取付け（オプション）

これは、試運転プログラム中に実行される1つのステップです。

飲料水が5 °dKH以上の炭酸塩硬度の場合は、シェーラーフィルターを事前に取り付ける必要があります。さもないとカルキによる損傷につながる可能性があります。

### 水硬度の測定

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

炭酸塩硬度テストはアクセサリに同梱されています。

### 使用期間

水タンク用として同梱されているフィルター

「ドイツ炭酸塩硬度」（dKH）が単位です

実際の使用期間は、飲料水の硬度で異なり、以下の表から読み取ることができます。

| 水の硬度 | 使用期間（単位はリットル） | 水の硬度 | 使用期間（単位はリットル） |
|------|---------------|------|---------------|
| < 4  | フィルター不要       | 15   | 135           |
| 5    | 400           | 16   | 125           |
| 6    | 335           | 17   | 120           |
| 7    | 285           | 18   | 110           |
| 8    | 250           | 19   | 105           |
| 9    | 220           | 20   | 100           |
| 10   | 200           | 21   | 95            |
| 11   | 180           | 22   | 90            |
| 12   | 165           | 23   | 85            |
| 13   | 155           | 24   | 80            |
| 14   | 145           | > 25 | 70            |

#### 注意事項

水硬度が0～4 °dKHの間であれば、フィルターは必要ありません。▷試運転プログラム、ページ20

## 4 操作

### 4.1 操作の安全に関する注意事項



#### 火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性



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



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

#### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94



### 健康上の危険

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

### △注意

安全の章に従ってください  
 ▷ ページ以降 94

## 4.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

操作パネルの右側にオン/オフのスイッチがあります。

\* オン/オフスイッチを押します

シグナル音が鳴ります。

コーヒーマシンのスイッチが入り、加熱します。

自動で加熱すすぎが開始します。

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



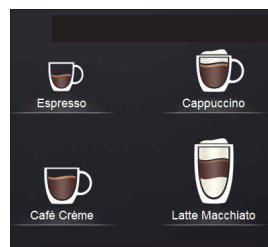
PINのアクセスコントロール  
 ▷ PIN権限  
 マニュアルを参照してください

## 4.3 飲み物の注出

飲み物ボタンを押すと、設定された飲み物の注出が開始します。

- 点灯しているボタン = 注出可能
- 消灯しているボタン = 注出不可能/ボタンがロック  
 の赤い三角形

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



ボタンのレイアウト  
 ▷ 操作オプション  
 マニュアルを参照してください

## 飲み物の中止

- \* もう一度飲み物ボタンをタップします



中止ボタン

## 4.4 ミルクの接続

### ミルクノズル

適切なスチームノズルをミルクフォーム発生器に使用してください。

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



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

▷ ミルクおよびフォーム、マニュアルを参照してください

## シェーラーミルククーラー付き

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



ミルクコンテナ



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

▷ ミルクおよびフォーム、マニュアルを参照してください

## 4.5 ミルクまたはミルクフォームの注出

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

注出は、レシピ（注入方法、フォームの質など）の設定に応じて行われます。

注入方法

▷ ソフトウェア

▷ 飲み物

マニュアルを参照してください

## 4.6 お湯注出

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

注出は、注入方法の設定に応じて行われます。



## 4.7 カップ受け

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

カップ受けがある場合の収容高さ 最大100 mm

カップ受けがない場合の収容高さ 最大177 mm



## 4.8 豆ホッパー/パウダーホッパー

できる限りタイミングよくホッパーに補充してください。

製品の新鮮さを保持するために、一日に必要な量だけホッパーを満たしてください。ホッパーは常に前から後ろへと満たしてください。



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

### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

## 4.9 手動投入口

手動投入口はコーヒーマシン蓋の真ん中にあります。

手動投入口を使うのは以下の時です。

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



タブレット投入口



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

### 重要

保証の章に従ってください  
 > マニュアルを参照してください

コーヒー粉を手動投入口を使って入れる準備

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



手動投入口

## 4.10 カス受け

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

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

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

- \* カス受けを再び取り付けます
- \* ディスプレイの手順を確認します



▷カス受けの洗浄  
ページ 127



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

## 4.11 雫受け



### 火傷の危険



- 雫受けに高温の液体がある可能性があります。
  - > 雫受けを注意深く動かしてください。
  - > 誤って水が垂れないように注意して取り付けてください。

## 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

## △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94

雫受けを毎日洗浄します

お手入れ  
▷ページ以降 121

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

- \* 雫受けを慎重に取外し、空にして再び取り付けてください。



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

## 注意事項

### 雫受けセンサー

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

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



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

## 重要



このステッカーは、乾いた状態にしておくべき領域を示します。

## 4.12 コーヒーマシンのスイッチを切る



衛生に注意を払ってください

- 健康に有害な細菌が、コーヒーマシンで成長する可能性があります。
- > 毎日コーヒーマシンのスイッチを切る前に、スイッチオフすずぎを実行してください。

## △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

コーヒーマシンは取扱説明書で指示されたように洗浄してください。

お手入れ  
▷ ページ以降 121



### 取扱説明書に従ってください

- これらに従わないと、損傷が発生した場合でも一切の責任を負いません。

操作パネルの右側にオン/オフのスイッチがあります。

- \* オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

- \* 電源プラグを抜きます

給排水管接続のあるコーヒーマシンの場合は、

- \* 給水ラインの元栓を閉めてください

### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください



PINのアクセスコントロール  
▷PIN権限  
マニュアルを参照してください

## 5 お手入れ

### 5.1 お手入れの安全に関する注意事項

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



#### 健康上の危険/衛生

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

#### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



#### 健康上の危険/衛生

- 細菌は、使用されていないコーヒーマシンで増殖することがあります。
- > 数日間マシンを停止する前後には、すべての洗浄を実行してください。

#### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



### 健康上の危険/衛生

- すべての洗剤類は洗浄プログラムで完全に調整されています。
- > シェーラーの洗剤およびカルキ抜き剤のみを使用してください。

### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



### 健康上の危険/刺激性および火傷の危険



- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。
- > 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。
- > 洗浄するときは、必ず「CleanLock」を使ってタッチディスプレイをオフにしてください。
- > 誰も洗浄液を飲むことがないように注意してください。

### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

## 5.2 洗浄間隔一覧

| お手入れ    |             |             |             |                       |                      |
|---------|-------------|-------------|-------------|-----------------------|----------------------|
| 皿<br>棚  | 回<br>り<br>皿 | 名<br>皿<br>洗 | 名<br>皿<br>洗 | ハ<br>ー<br>ド<br>ス<br>キ |                      |
| 洗浄プログラム |             |             |             |                       |                      |
|         | x           |             |             |                       | システム洗浄               |
| x       |             |             |             |                       | ミキサーのすすぎ             |
| x       |             |             |             |                       | ミルクシステムのすすぎ          |
| カルキ抜き   |             |             |             |                       |                      |
|         |             |             |             | x                     | カルキ抜き                |
| 手動洗浄    |             |             |             |                       |                      |
| x       |             |             |             |                       | 操作パネルの洗浄 (CleanLock) |
| x       |             |             |             |                       | カス受けの洗浄              |
|         |             | x           |             |                       | 受け皿の洗浄               |
|         | x           |             |             |                       | 水タンクの洗浄              |
| x       |             |             |             |                       | 雫受けの洗浄               |
| x       |             |             |             |                       | 筐体の洗浄                |
|         |             | x           |             |                       | 注出口の手動洗浄             |
|         |             |             |             | x                     | 抽出器のお手入れ             |
|         |             | x           |             |                       | 抽出ユニットの洗浄            |
| (x)     | x           |             |             |                       | ミルクシステムの手動洗浄         |
| (x)     | x           |             |             |                       | ミキサーの洗浄*             |
|         |             | x           |             |                       | 豆ホッパーの洗浄             |
|         |             | x           |             |                       | パウダーホッパーの洗浄*         |



洗浄プログラム  
▷ ページ以降 124

▷ ページ 126

▷ ページ 127

▷ ページ 127

▷ ページ 127

▷ ページ 128

▷ ページ 129

▷ ページ 129

▷ マニュアルを参照してください

▷ マニュアルを参照してください

▷ ページ 130

▷ ページ 132

▷ ページ 133

▷ ページ 134

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

## 5.3 食器洗い機に適した部品



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

**重要**

### 食器洗い機に適しているコーヒーマシンの部品

カス受け

雫受け

SteamJetの無い雫受けグリッド

SteamJet付き雫受けグリッド

蓋を除く拡張コンテナ

蓋を除くパウダーホッパー

## 5.4 洗浄プログラム

### 5.4.1 システム洗浄

システム洗浄は自動洗浄プログラムで、シェーラー洗浄タブレットでコーヒーマシンのコーヒースystemを洗浄します。

ミルクシステムのすすぎおよびミキサーのすすぎは、システム洗浄の一部です。

合計所要時間はおよそ10分です。

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



### 健康上の危険/刺激性および火傷の危険



- 洗浄中に注出口から熱い洗浄液および熱湯が流れ出ます。
- 高温の液体は皮膚を刺激し、熱によって火傷の危険があります。
  - > 洗浄中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。
  - > 洗浄の際には常に、注出口の下に少なくとも3 Lの容量の受け容器を置いてください。
  - > 誰も洗浄液を飲むことがないように注意してください。

### △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94



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

## 重要

### システム洗浄

#### 開始

- \* お手入れのメニューが呼び出されます
  - \* **洗浄プログラム**をタップします
  - \* **システム洗浄**をタップします
- 以下の問合せが続きます。「洗浄後にスイッチオフしますか。」
- **はい**で確認すると、コーヒーマシンは洗浄後にスイッチオフします。
  - **いいえ**で確認すると、コーヒーマシンは洗浄後に再度開始します。
  - \* 希望するオプションを選択します
  - \* ディスプレイの指示に従います



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

### 5.4.2 ミキサーのすすぎ



#### 健康上の危険/火傷の危険

- すすぎ中は注出口から熱いすすぎ水が流れ出ます。
- > すすぎ中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

## △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



運転の開始前および操作の終了後に必ずすすぎを実行してください。

## 注意事項

ミキサーのすすぎは単独で開始することもできます。

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

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

### 5.4.3 ミルクシステムのすすぎ



#### 健康上の危険/火傷の危険

- すすぎ中は注出口から熱いすすぎ水が流れ出ます。
  - > すすぎ中は絶対に注出口の下に手を入れないでください。

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

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

## 5.5 手動洗浄

### 5.5.1 操作パネルの洗浄 (CleanLock)

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



#### 火傷の危険

- 飲み物が誤って注出され、負傷する危険性があります。
  - > 洗浄するときは、必ず「CleanLock」を使ってタッチディスプレイをオフにしてください。



- 洗浄の際にひっかき傷やこすり傷を引き起こす危険性があります。
  - > ディスプレイは湿った布で拭くだけにしてください。クリーナは使用しないでください。
  - > 洗浄には柔らかい布を使用してください。

#### △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94

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

▷ミルクシステムの手動洗浄  
ページ 130

シェーラーお手入れプログラム  
の注文番号  
▷アクセサリおよびスเปア  
パーツ  
マニュアルを参照してください

#### △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94

#### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

### 5.5.2 カス受けの洗浄 ( コーヒーかすシュート、オプション )

\* カス受けを空にします

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

\* カス受けを流れている飲料水のもとですすぎます

\* 湿った布で拭き取ります

\* カス受けを乾燥させ、再び取り付けます



> 絶対に無理やり行わないでください！破損の危険があります。



### 重要

保証の章に従ってください  
▷マニュアルを参照してください

### 5.5.3 受け皿の洗浄

受け皿を毎週取り外して、洗浄してください。

受け皿内の少量の水は漏れを意味するものではなく、システム仕様によるものです。

受け皿はカス受けの下にあります。

受け皿は必要に応じて洗浄してください。

\* カス受けを取り外します

\* 受け皿を取り外し、清潔な飲料水で丹念に洗浄します

\* 受け皿を乾燥させ、取り付けます

\* カス受けを取り付けます



### 5.5.4 水タンクの洗浄

水タンクは毎週清潔な水で丹念にすすぎ流してください。



### 5.5.5 雫受けの洗浄



#### 火傷の危険



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

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



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

#### ⚠注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



#### 重要

### 5.5.6 筐体の洗浄



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

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

### 重要

保証の章に従ってください  
▷ マニュアルを参照してください

#### 注意事項

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

### 5.5.7 注出口の手動洗浄

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

## 5.5.8 ミルクシステムの手動洗浄



### 火傷の危険

- 飲み物が誤って注出され、負傷する危険性があります。
  - > 洗浄の前には必ずコーヒーマシンの電源を切ってください。
  - > 電源プラグを抜き取ります。

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



### 健康上の危険

- シェーラーミルクシステムの洗浄剤が目に入ると、深刻な目の傷害を引き起こす可能性があります。
  - > ミルクシステムの洗浄剤が、人または動物の目に絶対に触れることがないように注意してください。

- \* 5 mLシェーラー専用洗浄剤を、水0.5リットルに混ぜます
  - \* 全ての部品、また洗浄ブラシを適切な洗浄液に浸します
- 部品は全て、洗浄液に完全に浸さなければなりません。
- \* 5時間たったら、すべての部品をブラシで丹念に洗浄します。

### △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

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



### △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

- \* すべての部品は清潔な飲料水で丹念にすすぎます
- \*



### 健康上の危険/衛生

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



### 火傷の危険性/熱湯による火傷の危険性



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



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

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

### △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94

### △注意

安全の章に従ってください  
▷ ページ以降 94



## ミルクホースを洗浄する

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

この手順によって、ミルクホースの中に気泡が残らないようにします。

部品は全て、洗浄液に完全に浸さなければなりません。

取扱説明書「ミルクホースを洗浄する」▷取扱説明書  
マニュアルを参照してください

## 5.5.9 ミキサーの洗浄

使用されるパウダーに応じて洗浄回数が多くなります。

- \* ミキサーのすすぎを実行します
  - \* ドアを開きます
  - \* ミキサーカップを取っ手で前方へと引きます
  - \* ミキサーカップを軽く持ち上げて、残っている水を流します
  - \* ミキサーカップから注出口までのミルクホースを引き抜いて、ガイドから取り出します
- ミキサーのプロペラが見えるようになっていきます。
- \* プロペラを布できれいにします
  - \* 2つの部品からできているミキサーカップを分解します
  - \* 両方のミキサーカップの部品およびミキサーホースを温かい流れている飲料水のもとで洗浄します。
  - \* 全部品を完全に乾かします

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



組み立てる時にはすべての開口部を同じ方向に向けます。

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



### 火傷の危険

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

### △注意

安全の章に従ってください  
▷ページ以降 94

### 5.5.10 豆ホッパーの洗浄

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



#### 負傷の危険

- 特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれます。
- > 豆ホッパーを取り外す前に、髪は常にヘアネットで保護してください。

△注意



#### 挟まれ危険/負傷の危険



- コーヒーマシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。
- > 必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてから、コーヒーグラインダーまたは抽出ユニットの開口部に手を入れてください。

△注意

- \* オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

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

### 豆ホッパー拡張部 ( オプション )

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

### 5.5.11 パウダーホッパーの洗浄

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



#### 負傷の危険

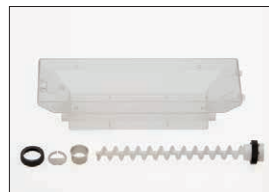
- ・ 特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれます。
  - > 豆ホッパーを取り外す前に、髪は常にヘアネットで保護してください。

#### △注意

- \* オン/オフスイッチを短く押してください ( 約1秒 )
- コーヒーマシンのスイッチが切れます。
- \* 電源プラグを抜き取ります
  - \* パウダーホッパーの安全装置を引っぱり、そして外します
  - \* パウダーホッパーの蓋を外し、空にし、そして湿った布できれいにします
  - \* 前後のユニオンナットを緩めて外します
  - \* 分配器スクリューを引き抜き、廃棄フラップを外します
  - \* ホッパーを湿った布で丹念に拭きます



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



個々の部品を備える分配器。分配器スクリュー



廃棄フラップの正しい位置に注意してください。

- \* パウダーホッパーを満たし蓋をかぶせます
- \* ロックを閉めます

**重要**

### パウダーホッパーの拡張部 ( オプション )

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

## 6 HACCP洗浄計画

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

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

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

ミルクシステムを毎日殺菌消毒する

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

「1997年8月5日の食品衛生令」

HACCP洗浄計画に基づいて定期的な洗浄を監視します。

HACCPエクスポート  
▷マニュアルを参照してください

シェーラーによって承認された洗浄剤のみを使用してください。

お手入れの章に従ってください  
▷ページ以降 121



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

ヒント

常に新しく開封した、冷蔵されたミルクパックを使って運転を開始します

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

ミルクは冷やしてください！

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

推奨：

脂肪分1.5%のUHTミルクを使用してください。

運転開始時にミルクは約6～8℃でなければなりません。

設定によっては、1リットルのミルクで約20杯のカプチーノができます。

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

### HACCP cleaning schedule

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.  
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

#### Cleaning steps:

##### Daily

- Switch-off rinsing  
▷Starts automatically when the machine is switched off.  
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
- Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
▷User Manual, Care chapter

##### Weekly

- System cleaning
- Clean the mixer and milk system manually
- Clean the water tank

##### Regularly

- Clean the product hoppers (beans/powder)  
Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
▷User Manual, Care chapter

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

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

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 17.  |                |   |   |   |   |           |
| 18.  |                |   |   |   |   |           |
| 19.  |                |   |   |   |   |           |
| 20.  |                |   |   |   |   |           |
| 21.  |                |   |   |   |   |           |
| 22.  |                |   |   |   |   |           |
| 23.  |                |   |   |   |   |           |
| 24.  |                |   |   |   |   |           |
| 25.  |                |   |   |   |   |           |
| 26.  |                |   |   |   |   |           |
| 27.  |                |   |   |   |   |           |
| 28.  |                |   |   |   |   |           |
| 29.  |                |   |   |   |   |           |
| 30.  |                |   |   |   |   |           |
| 31.  |                |   |   |   |   |           |

## 7 シェーラーサービス

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

Schaerer AG  
Allmendweg 8  
Postfach 336  
4528 Zuchwil  
スイス

Supoport Schweiz :

電話 : +41 32 681 62 75

E-Mail: [technical-support@schaerer.com](mailto:technical-support@schaerer.com)

**重要 !**

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

# الماكينة Schaerer Coffee Club

## دليل سريع

### الشركة المنتجة

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد ٣٣٦، ٨ شارع المنديج شتراسه، CH-٤٥٢٨ تسوخفيل

### الطبعة

الإصدار ٠٢ | ١١,٢٠١٨

### البرنامج

٧١,٥,٤

### التصميم والتحرير

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد ٣٣٦، ٨ شارع المنديج شتراسه، CH-٤٥٢٨ تسوخفيل

### حقوق النسخ ©

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)، صندوق بريد ٣٣٦، ٨ شارع المنديج شتراسه، CH-٤٥٢٨ تسوخفيل

هذا المستند محمي بموجب حقوق الملكية. جميع الحقوق محفوظة. يحظر نسخه أو نشره أو نقله بواسطة الأنظمة الإلكترونية أو ترجمته إلى لغة أخرى بدون الحصول على إذن كتابي من شركة شيرر المساهمة Schaerer AG. وهذا يسري سواء على المستند بأكمله أو التعامل مع فقرات منه. تعتمد محتويات المستند على أحدث البيانات المتوفرة وقت طباعته. تحتفظ شركة Schaerer AG لنفسها بحق إجراء أي تغييرات في أي وقت بدون الإعلام بذلك مجدداً. جميع الصور والرسومات وتنبيهات الشاشة المعروضة في هذا الدليل تعتبر أمثلة فقط! بسبب النطاق الواسع من الخيارات يمكن أن تختلف الماكينة عما هو موصوف هنا. لا تتحمل شركة Schaerer AG أية مسؤولية سوى عن محتويات المستند الأصلي الصادر باللغة الألمانية.

## نهنك على شركك ماكينة القهوة من شيرر.

ماكينة القهوة Schaerer Coffee Club هي ماكينة أوتوماتيكية بالكامل تعمل بنظام الفجان الواحد، وهي مصممة لإنتاج مشروبات الإسبريسو والقهوة بالكريمة والكابتشينو والقهوة باللين واللاتيه ماكياتو ورغوة اللين والماء الساخن.

يمكن لماكينة القهوة Schaerer Coffee Club من خلال الاستعانة بوعاء المسحوق المتوفر اختياريًا أن تقوم بإنتاج الشيكولاتة الساخنة باللين أو برغوة اللين.



### اتباع دليل التشغيل



- < احرص قبل الاستخدام على قراءة دليل التشغيل.
- < احرص دائمًا على ضرورة اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل السلامة.
- < احرص على إتاحة دليل التشغيل لفريق العمل أو كل المستخدمين.

### احترس ⚠

احرص على مراعاة الرموز والعلامات في دليل التشغيل

صفحة ١٥٤

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣<



### خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربائية



- يكمن خطر على الحياة جراء قلبية الشبكة داخل ماكينة القهوة!
- < لا تقم مطلقًا لفتح العلبة.
- < لا تقم مطلقًا بتحرير المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.

### تحذير ⚠

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣<



### ظروف التركيب والتشغيل

- في حال عدم الالتزام بتعليمات الصيانة فلن تتحمل الشركة أية مسؤولية عن الأضرار المحتمل إلحاقها بالجهاز.
- < احرص على مراعاة ما ورد في دليل التشغيل.
- < يجب أن تتم أعمال الصيانة والإصلاحات من قبل مركز الخدمة التابع لشركة شيرر وباستخدام قطع الغيار الأصلية!

### هام

المواصفات الفنية  
>راجع دليل التشغيل

الصيانة  
>راجع دليل التشغيل

|     |       |                                             |
|-----|-------|---------------------------------------------|
| 135 | ١     | السلامة                                     |
| 135 | ١,١   | إرشادات السلامة العامة                      |
| 141 | ١,٢   | الاستخدام وفقاً للتعليمات                   |
| 142 | ١,٣   | ظروف التركيب والتشغيل                       |
| 143 | ١,٤   | مخاطر على ماكينة القهوة                     |
| 144 | ٢     | التصور                                      |
| 144 | ٢,١   | تمييز أجزاء ماكينة القهوة                   |
| 148 | ٣     | التشغيل                                     |
| 149 | ٣,١   | موضع النصب                                  |
| 149 | ٣,٢   | فض العبوة                                   |
| 150 | ٣,٣   | برنامج بدء التشغيل                          |
| 152 | ٤     | الاستعمال                                   |
| 152 | ٤,١   | إرشادات سلامة الاستعمال                     |
| 152 | ٤,٢   | تشغيل ماكينة القهوة                         |
| 153 | ٤,٣   | إنتاج المشروبات                             |
| 153 | ٤,٤   | توصيل اللبن                                 |
| 153 |       | منفذ اللبن                                  |
| 154 |       | مع مبرد اللبن من شيرر                       |
| 154 | ٤,٥   | مخرج اللبن أو رغوة اللبن                    |
| 154 | ٤,٦   | مخرج الماء الساخن                           |
| 155 | ٤,٧   | طاولة الفناجين                              |
| 155 | ٤,٨   | وعاء الحبوب/وعاء المسحوق                    |
| 156 | ٤,٩   | فتحة الإدخال اليدوي                         |
| 157 | ٤,١٠  | درج الرواسب                                 |
| 157 | ٤,١١  | درج التقاطر                                 |
| 158 | ٤,١٢  | إيقاف ماكينة إعداد القهوة                   |
| 159 | ٥     | العناية                                     |
| 159 | ٥,١   | إرشادات سلامة العناية                       |
| 161 | ٥,٢   | نظرة عامة على مواعيد التنظيف                |
| 162 | ٥,٣   | أجزاء مناسبة لغسالة الصحون                  |
| 162 | ٥,٤   | برامج التنظيف                               |
| 162 | ٥,٤,١ | تنظيف النظام                                |
| 163 | ٥,٤,٢ | شطف الخلاط                                  |
| 164 | ٥,٤,٣ | شطف نظام اللبن                              |
| 164 | ٥,٥   | عمليات التنظيف اليدوي                       |
| 164 | ٥,٥,١ | تنظيف رف الاستعمال (قفل CleanLock)          |
| 165 | ٥,٥,٢ | تنظيف درج الرواسب (خرطوشة الرواسب، اختياري) |
| 165 | ٥,٥,٣ | تنظيف حوض التجميع                           |
| 165 | ٥,٥,٤ | تنظيف خزان الماء                            |
| 166 | ٥,٥,٥ | تنظيف درج التقطير                           |

|     |                                             |
|-----|---------------------------------------------|
| 166 | ٥,٥,٦ تنظيف العلية                          |
| 166 | ٥,٥,٧ تنظيف المخرج يدويًا                   |
| 167 | ٥,٥,٨ تنظيف نظام اللين يدويًا               |
| 168 | تنظيف خرطوم اللين                           |
| 169 | ٥,٥,٩ تنظيف الخلط                           |
| 170 | ٥,٥,١٠ تنظيف وعاء الحبوب                    |
| 171 | ٥,٥,١١ تنظيف وعاء المسحوق                   |
| 173 | <b>٦ برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP</b> |
| 175 | <b>٧ مركز خدمة شيرر</b>                     |

## ١ السلامة



### الاستخدام غير السليم

- تجاهل تعليمات السلامة يمكن أن تكون نتيجته وقوع إصابات بالغة.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات السلامة.



## ١,١ إرشادات السلامة العامة

### مخاطر على المستخدم

إن توفير أكبر قدر من السلامة هو أكثر ما تتميز به منتجات شركة شيرر. ولا يمكن ضمان فعالية تجهيزات السلامة إلا بمراعاة النقاط التالية:



< احرص على قراءة دليل الاستعمال بعناية قبل استخدام الماكينة.



< لا تلمس أي من مكونات الماكينة الملتهبة.



< لا تستخدم ماكينة إعداد القهوة إذا لم تكن تعمل بكفاءة أو إذا كانت متعرضة للضرر.

< لا تستخدم ماكينة القهوة إلا بعد تركيبها بالكامل.

< لا يُسمح بتغيير تجهيزات السلامة المركبة بأي حال من الأحوال.



## ⚠ احترس



< بالنسبة للأطفال فوق ٨ أعوام وكذلك  
للأشخاص ذوي القصور في القدرات  
الجسمانية أو الاستشعارية أو العقلية أو نقص  
الخبرة والمعرفة يمكنهم استخدام الماكينة في  
ظل المراقبة الدائمة، بعد أن يتم توجيههم  
بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهمهم  
للمخاطر التي قد تطرأ على ذلك.  
< لا يُسمح للأطفال بالعبث مع الماكينة.  
< لا يُسمح بإجراء التنظيف وصيانة  
المستخدم من قبل الأطفال.

على الرغم من تجهيزات السلامة المركبة فإن أية ماكينة قهوة تنطوي على احتمالية وقوع مخاطر في حال عدم التعامل معها بشكل سليم. يرجى مراعاة التعليمات التالية عند التعامل مع ماكينة القهوة تجنبًا لوقوع إصابات ومخاطر صحية:



### خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربائية

- يكمن خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة داخل ماكينة القهوة!
- < لا تقم مطلقًا لفتح العلبة.
- < لا تقم مطلقًا بتحرير المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.
- < لا تستخدم مطلقًا كابل شبكة متضرر.
- < تجنب إلحاق أي أضرار بكابل التوصيل بالشبكة. لا تنثني الكابل ولا تحشره.
- < لا تغمس القابس مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى أو تصب الماء أو سوائل أخرى على القابس. احتفظ دائمًا بالقابس جافًا.

⚠ تحذير

### ⚠ احترس

#### خطر الاحتراق / خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < قبل الاستخدام ضع دائماً وعاءً مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.

### ⚠ احترس

#### خطر الإصابة



- الشعر الطويل نسبياً يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص دائماً على حماية الشعر بتغطيته بشبيكة شعر قبل فتح وعاء الحبوب.

### ⚠️ احتس



#### خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي ماكينة القهوة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابس قبل أن تمد يدك في داخل مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.

### ⚠️ احتس



#### خطر على الصحة

- < قم بإعداد المنتجات فقط المناسبة للاستهلاك والاستخدام مع ماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء المسحوق ووعاء الحبوب وفتحة الإدخال اليدوي إلا بمواد تصلح للاستخدام المطابق للوائح.

### ⚠️ احتس



#### خطر على الصحة

- منظم نظام اللبن وأقراص التنظيف لهما تأثير مهيج.
- < احرص على ضرورة اتباع إجراءات الحماية الواردة على عبوات المنظفات.
- < لا تقم بإلقاء قرص التنظيف إلا بعد ظهور الرسالة على الشاشة.

### ⚠️ احترس

#### خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



- أثناء التنظيف يخرج من منافذ التنظيف سائل تنظيف ساخن وماء ملتهب.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- يمكن أن تتكون سائل ملتهب في درج التقاطر.
- < لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.
- < حرك درج التقاطر بحرص.

### ⚠️ احترس

#### خطر الانزلاق



- السوائل يمكن أن تتسرب خارج ماكينة القهوة في حال عدم الاستخدام بشكل سليم أو وقوع أخطاء. هذه السوائل يمكن أن تؤدي إلى خطر الانزلاق.
- < قم بالفحص المنتظم للتحقق مما إذا كانت ماكينة القهوة محكمة ولا تسرب الماء.

## ١,٢ الاستخدام وفقاً للتعليمات



### الاستخدام غير السليم

- في حال عدم استخدام الماكينة بشكل سليم، فيمكن أن تكون النتيجة وقوع خطر الإصابة.
- < لا يسمح باستخدام ماكينة القهوة إلا بشكل سليم.



ماكينة القهوة Schaerer Coffee Club مخصصة لغرض إنتاج مشروبات من القهوة و/أو اللبن و/أو المسحوق (مثلاً الشوكو أو الإضافات). هذه الماكينة مخصصة للاستخدام التجاري في مجالات الفنادق والمطاعم والأماكن المشابهة. ويُسمح بنصب الماكينة في مناطق تتطلب الخدمة الذاتية بشرط أن يوجد شخص مسئول في المكان أثناء تشغيل الماكينة. كما يُصرح باستخدام الماكينة في المحلات والمكاتب وأماكن العمل المشابهة وكذلك الفنادق الكبيرة والصغيرة والمطاعم المفتوحة، واستخدامها من قبل أشخاص أو عملاء من غير ذوي الخبرة. يخضع استخدام الجهاز للتعليمات الواردة في دليل التشغيل الموضح. يعتبر أي استخدام آخر أو مخالف لذلك غير مطابق للتعليمات. ولا تتحمل الشركة المنتجة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.

غير مسموح بأي حال من الأحوال باستخدام الماكينة Schaerer Coffee Club في تسخين أو إعداد أية مشروبات أخرى سوى القهوة أو الماء الساخن (المخصص للمشروبات أو للتنظيف) أو اللبن (بارد، مبستر، مجنس، معالج بالحرارة الفائقة).

### ١,٣ ظروف التركيب والتشغيل



#### خطر الحريق/خطر وقوع حوادث

< يجب أن يتم الالتزام بظروف الاستخدام والتركيبات.

< يجب أن يتم الالتزام بتعليمات التركيب والاستخدام الموضحة في فصل المواصفات الفنية.

#### تحذير

المواصفات الفنية  
>راجع دليل التشغيل

الأعمال التحضيرية جهة التركيب للتوصيل الكهربائي ووصلة الماء ووصلة صرف الماء يتعين أن يقوم مشغل الماكينة بتكليف شخص ما للقيام بها. كما يجب تنفيذ هذه الأعمال من قبل سباكين معتمدين مع مراعاة التعليمات العامة والتعليمات المحلية السارية. غير مسموح لمركز خدمة شيرر سوى بربط ماكينة القهوة بالوصلات المجهزة. ولا يصرح له بعمل التركيبات في موقع التشغيل، كما أنه غير مسؤول عن تنفيذها.

## ١,٤ مخاطر على ماكينة القهوة



### مراعاة الدليل

في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقبل الضمان عند حدوث أي أضرار.  
احرص على مراعاة ظروف التركيب والتشغيل.

### موضع النصب

- يجب أن يكون موضع النصب جافًا ومحميًا من رذاذ الماء.
- في أية ماكينة قهوة يمكن أن دائمًا أن يحدث تسريب لكمية قليلة من الماء المتكثف أو الماء أو البخار.  
< لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.  
< احرص على نصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يوفر لها الحماية من التعرض لرذاذ الماء.  
< احرص على ضرورة نصب ماكينة القهوة على أرضية مقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

### مطحنة القهوة

- الأجسام الغريبة يمكنها الإضرار بمطحنة القهوة. هذه الأضرار من شأنها أن تنفي الضمان.  
< احرص على مراعاة ألا تصل أي أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.

يرجى مراعاة الإرشادات التالية لتجنب المشاكل الفنية والأضرار التي تلحق بماكينة إعداد القهوة:

- يجب تركيب فلتر الماء بدءًا من نسبة التكلّس في ماء الشرب تبلغ ٥ درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH) أو أعلى، وإلا فقد تتعرض الماكينة لأضرار بفعل التكلّس.
- لأسباب قانونية تتعلق بالتأمين احرص دائمًا على مراعاة أن يكون الصنبور الرئيسي لخط الإمداد بالماء مغلقًا وذلك عقب الانتهاء من استخدام الماكينة وأن مفتاح الكهرباء الرئيسي متوقف أو أن القابس مسحوب من شبكة الكهرباء.
- ننصح باتباع الإجراءات والتدابير تجنبًا لوقوع أي ضرر، مثلًا:
  - تركيب مراقب مناسب للماء في وصلة التغذية بالماء
  - تركيب أجهزة الإبلاغ عن الدخان
- بعد التوقف المؤقت للتشغيل فإننا نوصي قبل إعادة التشغيل بتنفيذ برنامج التنظيف مرتين على الأقل.

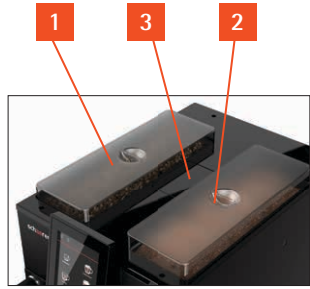
### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
> اراجع دليل التشغيل  
شروط الاستخدام والتركيب  
> صفحة ١٥٠

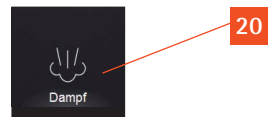
تنظيف النظام  
> ابرامج التنظيف  
صفحة ١٧١

## ٢ التصور

## ٢,١ تمييز أجزاء ماكينة القهوة



## شاشة العرض



- 1 وعاء الحبوب
  - 2 وعاء الحبوب الثاني أو وعاء المسحوق (مثلًا الشوكولاتة أو الإضافات أو وعاء المسحوق المزدوج) (اختياريًا)
  - 3 فتحة الإدخال اليدوي/ فتحة إدخال الأقراص
  - 4 مفتاح التشغيل/الإطفاء
  - 5 مخرج المشروبات (القهوة واللبن والشيكولاتة)
  - 6 خزان الماء
  - 7 طاولة الفنাজين
  - 8 منفث البخار وحدة تدفئة الفنাজين
  - 9 درج التقاطر القابل للخلع مع شبك التقاطر
  - 10 درج الرواسب
  - 11 منفذ خروج البخار
  - 12 مخرج الماء الساخن
  - 13 شاشة لمسية لأزرار المشروبات وأوضاع الضبط
- 
- 14 وضع استعداد الشاشة للتشغيل
  - 15 حقل القائمة (يفتح القائمة الرئيسية)
  - 16 حقل الغسل بالماء الدافئ
  - 17 حقل البلاغات
  - 18 حقل باريسا
  - 19 كمية الملء
  - 20 حقل منفث البخار
  - زر البخار في حقل المشروبات

## الرموز والعلامات في دليل التشغيل



## إرشادات السلامة من أضرار الأفراد

إذا لم يتم مراعاة إرشادات السلامة، فيمكن أن يؤدي ذلك في حال الاستخدام الخاطيء إلى وقوع إصابات تتراوح من كونها خفيفة إلى بالغة.

## تحذير

إرشادات السلامة

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة ١٤٣



## إرشادات السلامة من أضرار الأفراد

إذا لم يتم مراعاة إرشادات السلامة، فيمكن أن يؤدي ذلك في حال الاستخدام الخاطيء إلى وقوع إصابات خفيفة.

## احترس

إرشادات السلامة للاستعمال  
صفحة ١٦٠

إرشادات السلامة للعناية  
صفحة ١٦٨

احرص على مراعاة فصل السلامة  
بدءًا من صفحة ١٤٣



صدمة كهربائية



بخار ساخن



خطر الانحصار



أسطح ملتهبة



خطر الانزلاق



## إرشادات خاصة بأضرار الأشياء

- لماكينة القهوة
- لموضع النصب
- < احرص دائمًا على اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
>راجع دليل التشغيل

المواصفات الفنية  
>راجع دليل التشغيل



## إرشادات / نصائح

- إرشادات خاصة بالتعامل الآمن ونصائح لاستعمال أكثر سلاسة.

## ملاحظة

## نصيحة

## قاموس

| الشرح                                                                                             | المفهوم         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| • العدادات، إمكانيات الاختيار                                                                     | •               |
| * خطوات العمل كل على حدة                                                                          | *               |
| وحدة إعداد القهوة المتخصصة                                                                        | باريسنا         |
| شيكولاتة ساخنة                                                                                    | شوكو            |
| قهوة منزوعة الكافيين                                                                              | DECAF           |
| إنتاج القهوة أو الماء الساخن أو مشروبات المساحيق                                                  | إنتاج المشروبات |
| صمام محبس الماء، صمام زاوي                                                                        | الصنبور الأساسي |
| البيان بدرجة عسر الماء الألمانية °dKH. عسر الماء هو مقياس لتحديد كمية الكلس المذابة في ماء الشرب. | عسر الكربونات   |
| يكون معيارياً في صورة مخرج مزدوج                                                                  | مخرج القهوة     |
| منفذ مفرد، وحدة إعداد رغوة اللين، مهائى وحدة إعداد رغوة اللين، منفذ البخار وخرطوم اللين           | نظام اللين      |
| مجموعة تركيبية كاملة، خلط بمغرفة لمشروبات المساحيق                                                | نظام الخلط      |
| يتم إعداد القهوة بفترة قصيرة قبل الإعداد لإذابة المنكهات بشكل أكثر كثافة.                         | التشريب المسبق  |
| الكبس الأوتوماتيكي لطحن القهوة قبل الإعداد.                                                       | الكبس           |
| مثلاً الشوكو أو الإضافات                                                                          | مشروبات مساحيق  |
| مثلاً: أداء فلتر الماء باللتترات                                                                  | مدى الكفاية     |
| مجمع الرواسب - أسفل المنضدة، الجانب ▷ انزلاق الرواسب                                              | درج الرواسب     |
| وضع اخدم نفسك للعملاء                                                                             | وضع التشغيل SB  |
| التنظيف البيئي                                                                                    | التنظيف         |
| مكونات الوصفة لإعداد أي مشروب، مثلاً القهوة واللين ورغوة اللين والشوكو.                           | الإضافات        |

## نصيحة



- توجد في البرنامج رموز استجابة سريعة لمقاطع فيديو توضع الخطوات المختلفة بشكل سلس. يمكن قراءة رمز الاستجابة السريعة بسهولة لهذا الغرض.

## ٣ التشغيل

(بالنسبة للتشغيل لأول مرة بعد التوريد من المنزل)



## اتباع دليل التشغيل



- < احرص دائمًا على ضرورة اتباع ما ورد في دليل التشغيل بدقة، ولا سيما إرشادات السلامة وفصل السلامة. ([www.schaerer.com](http://www.schaerer.com))
- < احرص على إتاحة دليل التشغيل لفريق العمل أو كل المستخدمين.
- < احرص قبل الاستخدام على قراءة دليل التشغيل.

## ⚠ احترس

هام!

احرص على مراعاة الرموز والعلامات في دليل التشغيل  
>صفحة ١٥٤ !

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبداً من راجع دليل التشغيل



## خطر على الحياة جراء التعرض لصدمة كهربائية في حال عدم المراجعة



- يمكن خطر على الحياة جراء فلتية الشبكة داخل ماكينة القهوة!
- لا تقم مطلقاً لفتح العلبة.
  - لا تقم مطلقاً بتحرير المسامير ولا خلع أي من أجزاء العلبة.

## ⚠ تحذير

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إراجع دليل التشغيل



## ظروف التركيب والتشغيل

احرص على مراعاة ما ورد في دليل التشغيل.

## هام

المواصفات الفنية  
>إراجع دليل التشغيل

## ٣,١ موضع النصب



- يجب أن يكون موضع النصب جافًا ومحميًا من رذاذ الماء.
- في أية ماكينة قهوة يمكن أن دائمًا أن يحدث تسريب لكمية قليلة من الماء المتكثف أو الماء أو البخار.
- < لا تستخدم ماكينة القهوة في الخلاء.
- < احرص على نصب ماكينة القهوة، بالشكل الذي يوفر لها الحماية من التعرض لرذاذ الماء.
- < احرص على ضرورة نصب ماكينة القهوة على أرضية مقاومة لتأثير الماء ولا تتأثر بالحرارة لحماية سطح النصب من التعرض لأضرار.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
> اراجع دليل التشغيل

المواصفات الفنية  
> اراجع دليل التشغيل

## ٣,٢ فض العبوة



- < خامة العبوة في الكرتون تحتوي على كميّات. لا تلقها.
- < خزان الماء ووعاء المسحوق تحتوي على قطع غيار.
- أخرج قطع الغيار قبل التشغيل واشطف وعاء المسحوق وخزان الماء جيدًا.
- < تحقق مما إذا كانت ماكينة القهوة غير مكسورة. إذا كنت متشككًا فلا تشغيل ماكينة القهوة وارجع إلى مركز خدمة شيرر.
- < احتفظ بالعبوة الأصلية لأنك قد تحتاجها لإرجاع المنتج بها.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
> اراجع دليل التشغيل

الكماليات وتمييز أجزاء الماكينة  
> اصفحة ١٥٢

المواصفات الفنية  
> اراجع دليل التشغيل



### خيار المسحوق المزدوج

- سيتم إرسال وعاء المسحوق المزدوج الاختياري في عبوة منفصلة. إذا كانت ماكينة القهوة مجهزة بهذه الخاصية، يجب تركيب وعاء المسحوق المزدوج قبل تشغيل ماكينة القهوة. لا يجوز التشغيل بدون تركيب الوعاء.

### هام

> اراجع دليل التشغيل W بدءًا من

> اراجع دليل التشغيل W بدءًا من

- \* فض عبوة الماكينة Schaerer Coffee Club وانصبها على أرضية ثابتة وأفقية.
- \* احرص على مراعاة المواصفات الفنية
- \* أدخل كابل التوصيل لماكينة القهوة في المقبس المعني.

المواصفات الفنية  
> اراجع دليل التشغيل

### ٣,٣ برنامج بدء التشغيل

\* قم بتشغيل ماكينة القهوة باستخدام مفتاح التشغيل/الإطفاء  
تبدأ الماكينة في العمل.

يبدأ برنامج بدء التشغيل.

\* قم بتنفيذ كل التعليمات الواردة على الشاشة واحرص على اتباعها



برنامج بدء التشغيل يقومك من خلال الشاشة خطوة بخطوة عبر  
النقاط الأخرى للتشغيل.

< احرص على ضرورة اتباع البلاغات الظاهرة على  
الشاشة.

• القيم المضبوطة يمكن أن تتغير بعد التشغيل.

#### هام

تغيير الإعدادات  
> الضبط  
راجع دليل التشغيل

### أدلة أخرى

• توصيل اللبن > الفصل ٤,٤ صفحة ١٦١

بمجرد سريان برنامج بدء التشغيل بالكامل وتنفيذ كل عمليات الضبط  
الضرورية، تبدأ ماكينة القهوة عملها من جديد. يتم تنفيذ عملية المعايرة  
بشكل أوتوماتيكي للغاية.



#### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات يخرج سائل ملتهب من منافذ  
الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية  
الإنتاج.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
> بدءًا من صفحة ١٤٣

## استخدام فلتر الماء لخزان الماء (اختياري)

هذه النقطة تمثل الخطوة التي يتم تنفيذها أثناء برنامج بدء التشغيل.  
يجب تركيب فلتر الماء إذا زادت نسبة التكلس في ماء الشرب على ٥ درجات حسب المقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH)، وإلا فقد تتعرض الماكينة لأضرار بفعل التكلس.

### تحديد عسر الماء

\* استعلم عن درجة عسر ماء الشرب لدى الشركة المقدمة لخدمات الماء أو قم بتحديددها بالاستعانة باختبار عسر الكربونات (بالاستعانة بالدليل) في الكماليات.  
يتم توريد اختبار عسر الكربونات مع الكماليات.

### مدى الكفاية

فلتر الماء المورد لخزان الماء  
(٢٠٠ لتر) يبلغ مدى الكفاية به عند درجة عسر تبلغ ١٠ درجة عسر ألماني  
٢٠٠ لتر ماء. يتعلق مدى الكفاية الفعلي بعسر ماء الشرب ويمكن معرفته من خلال الاطلاع على الجدول التالي.

| عسر الماء | مدى الكفاية باللتر          | عسر الماء | مدى الكفاية باللتر |
|-----------|-----------------------------|-----------|--------------------|
| ٤ >       | ليس من الضروري استخدام فلتر | ١٥        | ١٣٥                |
| ٥         | ٤٠٠                         | ١٦        | ١٢٥                |
| ٦         | ٣٣٥                         | ١٧        | ١٢٠                |
| ٧         | ٢٨٥                         | ١٨        | ١١٠                |
| ٨         | ٢٥٠                         | ١٩        | ١٠٥                |
| ٩         | ٢٢٠                         | ٢٠        | ١٠٠                |
| ١٠        | ٢٠٠                         | ٢١        | ٩٥                 |
| ١١        | ١٨٠                         | ٢٢        | ٩٠                 |
| ١٢        | ١٦٥                         | ٢٣        | ٨٥                 |
| ١٣        | ١٥٥                         | ٢٤        | ٨٠                 |
| ١٤        | ١٤٥                         | ٢٥ <      | ٧٠                 |

### ملاحظة

عند درجة عسر ماء تبدأ من ١٠ إلى ٤ بالمقياس الألماني للعسر الكربوني (dKH°) لن تكون هناك حاجة إلى استخدام فلتر ماء.  
>برنامج التشغيل صفحة ٢٠

## ٤ الاستعمال

## ٤,١ إرشادات سلامة الاستعمال



## خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء



- أثناء إنتاج المشروبات والبخار يخرج سائل ملتهب من منافذ الإنتاج. عندئذ تلتهب الأسطح ومنافذ الإنتاج المجاورة.
- < أثناء إنتاج المشروبات أو البخار لا تضع يدك أسفل منافذ الإنتاج.
- < لا تلمس منافذ الإنتاج مباشرة بعد الانتهاء من عملية الإنتاج.
- < قبل الاستخدام ضع دائماً وعاء مناسباً أسفل منفذ الإنتاج.

## ⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣



## خطر على الصحة

- < قم بإعداد المنتجات فقط المناسبة للاستهلاك والاستخدام مع ماكينة القهوة.
- < لا يسمح بملء وعاء المسحوق ووعاء الحبوب وفتحة الإدخال اليدوي إلا بمواد تصلح للاستخدام المطابق للوائح.

## ⚠ احترس

أحرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣

## ٤,٢ تشغيل ماكينة القهوة

- يوجد على الجانب الأيمن من رف الاستعمال مفتاح التشغيل/الإطفاء.
- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء
- تصدر إشارة صوتية عندئذ.
- تبدأ ماكينة إعداد القهوة في العمل وتدخل في مرحلة الإحماء.
- تبدأ عملية شطف أوتوماتيكية على الدافئ.
- إذا كانت ماكينة القهوة مستعدة لإنتاج المشروب، فسوف يظهر بلاغ وضع استعداد الشاشة للتشغيل.



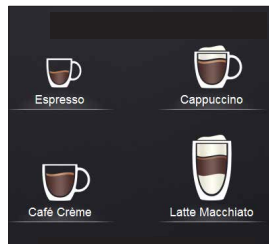
مراقبة الوصول برقم PIN  
>أحقوق رقم PIN  
راجع دليل التشغيل

### ٤,٣ إنتاج المشروبات

بالضغط على أزرار المشروبات تبدأ عملية إنتاج المشروبات المضبوطة.

- مستعد للإنتاج = زر مضاء  
غير مستعد للإنتاج/الزر غير متاح = زر غير مضاء/مثلث أحمر في الشريط الرأسي

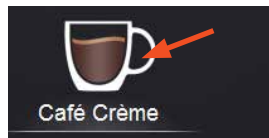
- \* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل منفذ الإنتاج  
\* انقر على زر المشروب المرغوب



برمجة الأزرار  
> خيارات الاستعمال  
راجع دليل التشغيل

### إلغاء المشروب

- \* انقر عدة مرات على زر المشروب



زر القطع

### ٤,٤ توصيل اللبن

#### منفذ اللبن

استخدم منفذ البخار المناسب في وحدة إعداد رغوة اللبن.

| درجة حرارة اللبن             | اللون               |
|------------------------------|---------------------|
| لبن غير مبرد                 | • أخضر (معياري)     |
| (١٦ حتى درجة ٢٢ °م بحد أقصى) |                     |
| لبن مبرد                     | • برتقالي (كماليات) |
| (حتى ١٠ °م)                  |                     |



يجب أن يتم مواعمة درجة حرارة مخزون اللبن مع درجة حرارة اللبن ومنفذ البخار المناسب. درجة حرارة مخزون اللبن

> اللبن والرغوة راجع دليل التشغيل

### مع مبرد اللين من شيرر

- \* استخدم منفث البخار المناسب للين المبرد (برتقالي)
- \* اخلع وعاء اللين من المبرد
- \* قم بتحريك غطاء وعاء اللين إلى أسفل
- \* املا وعاء اللين باللين
- \* ضع الغطاء مرة أخرى على الوعاء
- \* قم بتركيب المهائى المتصل بخرطوم اللين بالوصلة في غطاء وعاء اللين
- \* قم بتحريك وعاء اللين للخلف بحرص



وعاء اللين



يجب أن يتم موازنة درجة حرارة مخزون اللين مع درجة حرارة اللين ومنفث البخار المناسب. درجة حرارة مخزون اللين

➤ اللين والرغوة راجع دليل التشغيل

### ٤,٥ مخرج اللين أو رغوة اللين

- \* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل منفذ الإنتاج
  - \* انقر على زر المشروب المخصص للين أو لرغوة اللين
- يتم الإنتاج بحسب وضع الضبط الموضح في الوصفة (طريقة المعايير، جودة الرغوة وما إلى ذلك).

طريقة المعايير

➤ البرنامج

➤ مشروبات

راجع دليل التشغيل

### ٤,٦ مخرج الماء الساخن

- \* ضع وعاء شرب بحجم مناسب أسفل مخرج الماء الساخن
  - \* انقر على زر الماء الساخن
- يتم الإنتاج بحسب طريقة المعايير المضبوطة.



## ٤,٧ طاولة الفنّاجين

- \* أمسك بمقبض الإمساك الموجود بأعلى وعاء المسحوق
- \* أخرج طاولة الفنّاجين حتى النهاية

بحد أقصى ١٠٠ ملم ارتفاع التركيب السفلي مع طاولة الفنّاجين  
بحد أقصى ١٧٧ ملم ارتفاع التركيب السفلي بدون طاولة الفنّاجين



## ٤,٨ وعاء الحبوب/وعاء المسحوق

استكمل ملء الوعاء في وقت مبكر قدر الإمكان.  
املأ الوعاء بحد أقصى للإيفاء بالاحتياج اليومي للاحتفاظ بالمنتجات طازجة. املأ الوعاء دائمًا من الأمام إلى الورا.



- الأجسام الغريبة يمكنها الإضرار بمطحنة القهوة. هذه الأضرار من شأنها أن تتلف الضمان.
- < احرص على مراعاة ألا تصل أي أجسام غريبة إلى داخل وعاء الحبوب.
- < لا تفرط في ملء وعاء المسحوق.
- < لا تكبس المسحوق وتضغطه.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
>راجع دليل التشغيل

## ٤,٩ فتحة الإدخال اليدوي

فتحة الإدخال اليدوي موجودة في منتصف غطاء ماكينة القهوة.

سيتم استخدام فتحة الإدخال اليدوي:

- كفتحة يدوية لأقرص التنظيف
- لأصناف القهوة الأخرى، مثلاً للقهوة منزوعة الكافيين
- لتجربة القهوة



فتحة إدخال الأقرص



- لا تقم بإبقاء طحين القهوة أو قرص التنظيف إلا بعد ظهور الرسالة على الشاشة.
- لا تستخدم إلا القهوة المطحونة لفتحة الإدخال اليدوي.
- لا تستخدم مسحوق قهوة ينوب في الماء. لا تستخدم قهوة طحينها شديد النعومة.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
>راجع دليل التشغيل

**التحضير باستخدام طحين القهوة عن طريق فتحة الإدخال اليدوي**  
\* اضغط بالأعلى على صمام فتحة الإدخال اليدوي لفتحها (ادفع

للفتح)

\* أدخل طحين القهوة (بعد أقصى ١٥ جم)

\* أغلق صمام فتحة الإدخال اليدوي

\* انقر على زر المشروب المرغوب



فتحة الإدخال اليدوي

## ٤,١٠ درج الرواسب

يستقبل درج الرواسب طحين القهوة المستهلك. ويسع هذا الدرج رواسب القهوة الناتجة عن ٣٠ مرة إعداد تقريبًا. يظهر على الشاشة بلاغ مماثل، بمجرد وجوب تفريغ درج الرواسب. يتوقف إنتاج المشروبات ما دام درج الرواسب غير موجود.

- \* أدخل طاولة الفناجين في وعاء المسحوق
- \* أخرج وعاء المسحوق
- \* قم بتفريغ وعاء الرواسب
- طاولة الفناجين موجودة على درج الرواسب. احرص دائمًا على تثبيت طاولة الفناجين عند تفريغ درج الرواسب.
- \* أعد تركيب وعاء الرواسب
- \* أكد العملية الموضحة على الشاشة



إلى تنظيف درج الرواسب  
صفحة ١٧٤



- التركيب بدون تفريغ يؤدي إلى إفراط ملء درج الرواسب. تتعرض ماكينة القهوة للالتساخ. وهو ما يمكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار تالية.
- < أفرغ درج الرواسب دائمًا قبل التركيب.
- < إذا ما تعذر تركيب درج الرواسب وافحص الفتحة للتحقق من وجود بقايا قهوة، وتخلص منها.

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
إلى دليل التشغيل

## ٤,١١ درج التقاطر



### خطر الإصابة بحروق



- يمكن أن تتكون سوائل ملتهبة في درج التقاطر.
- < حرك درج التقاطر بحرص.
- < أعد تركيبه بحرص حتى لا يصل الأمر إلى تسريب غير مقصود للماء.

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
إلى صفحة ١٤٣

نظف درج التقاطر يوميًا

العناية

إلى صفحة ١٦٨

في ماكينات القهوة غير المزودة بوحدة التصريف فإن مستشعر مستوى الماء يقوم بالإبلاغ عند امتلاء درج التقاطر.

- \* أخرج درج التقاطر بحرص وأفرغه وأعد تركيبه



مع ماكينات القهوة المزودة بوحدة صرف فيمكن أن يتم خلع درج التقاطر أيضًا (مثلًا للتنظيف).

## ملاحظة

## مستشعر درج التقطير

يوجد مستشعر يراقب مما إذا كان درج التقطير مركباً ويتابع مستوى الماء. عند الوصول إلى مستوى الماء الأقصى فسوف يظهر بلاغ على الشاشة.  
\* بعد البلاغ أخرج درج التقاطر بحرص وأفرغه وأعد تركيبه



يجب أن يكون الجزء السفلي من درج التقطير ومنطقة مستشعر درج التقطير مجففين قبل الاستخدام. يوجد المستشعر جهة اليمين أسفل درج التقطير. إذا بقيت الرطوبة في هذه المنطقة تظهر مجدداً رسالة "تفريغ درج التقطير".

هام



هذا الملصق يحدد النطاق الذي ينبغي أن يظل جافاً.

## ٤, ١٢ إيقاف ماكينة إعداد القهوة



### مراعاة النظافة الصحية

- يمكن أن تتكون جراثيم مهددة للصحة في ماكينة القهوة.  
< قبل إطفاء ماكينة القهوة قم بتنفيذ عملية شطف يومية للإطفاء.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
> [بدءاً من صفحة ١٤٣]

نظف ماكينة القهوة بالشكل الموضح في الدليل.

العناية

> [بدءاً من صفحة ١٦٨]



### مراعاة الدليل

- في حالة عدم مراعاة الإرشادات فلن يُقبل الضمان عند حدوث أي أضرار!

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
> [راجع دليل التشغيل]

- يوجد على الجانب الأيمن من رف الاستعمال مفتاح التشغيل/الإطفاء.
- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية) لتنظيف الماكينة.
  - \* اخلع قابس الشبكة
  - ماكينات القهوة المزودة بوصلة الماء العسر:
  - \* أغلق الصنبور الأساسي لوصلة التغذية بالماء



مراقبة الوصول برقم PIN  
> [حقوق رقم PIN  
راجع دليل التشغيل]

## ٥ العناية

### ٥,١ إرشادات سلامة العناية

يشتراط للتشغيل السليم لماكينة القهوة ولتحقيق الجودة المثالية للقهوة أن يتم تنظيف الماكينة بانتظام.



#### خطر على الصحة/النظافة الصحية

- اللبن منتج شديد التأثير. يمكن أن تتكون جراثيم مهددة للصحة في نظام اللبّن.
- < قم بتنظيف نظام اللبّن يوميًا بعد الاستخدام عن طريق نظام شطف نظام اللبّن.
- < قم بتنفيذ عملية تنظيف النظام مرة واحدة أسبوعيًا بعد انتهاء التشغيل.
- < بعد الانتهاء من تنظيف النظام فيجب أن يتم تنفيذ عملية تنظيف يدوية لوحدة صنع الرغاي في اللبّن ومنفث البخار.
- < استبدل خرطوم اللبّن عند اللزوم، بحد أقصى بعد ٦ أشهر.
- < استبدل خرطوم الخلّاط عند اللزوم.
- < احرص على مراعاة كل إرشادات النظافة الصحية.
- < احرص على مراعاة نظام تنظيف HACCP.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>بدءًا من صفحة ١٤٣



#### خطر على الصحة/النظافة الصحية

- يمكن أن تتكاثر الجراثيم في أية ماكينة قهوة غير مشغلة.
- < قبل وبعد فترات توقف التشغيل لعدة أيام قم بتنفيذ كل عمليات التنظيف.

#### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>بدءًا من صفحة ١٤٣



### خطر على الصحة/النظافة الصحية

- كل مواد التنظيف تكون متوائمة بمثالية مع برامج التنظيف.

< لا تستخدم إلا منظفات ومواد إزالة التكلس من شيرر.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>[بدءاً من صفحة ١٤٣]



### خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



- أثناء التنظيف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.

< لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.

< احرص دائماً على غلق الشاشة اللمسية قبل التنظيف

باستخدام قفل "CleanLock".

< احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>[بدءاً من صفحة ١٤٣]

## ٥,٢ نظرة عامة على مواعيد التنظيف

| العناية                      |          |        |          |        |                                    |
|------------------------------|----------|--------|----------|--------|------------------------------------|
| يوميًا                       | أسبوعيًا | دوريًا | تلقائيًا | البلاغ |                                    |
| <b>برامج التنظيف</b>         |          |        |          |        |                                    |
|                              | X        |        |          |        | تنظيف النظام                       |
| X                            |          |        |          |        | شطف الخلاط                         |
| X                            |          |        |          |        | شطف نظام اللبن                     |
| <b>إزالة التكلس</b>          |          |        |          |        |                                    |
|                              |          |        |          | X      | إزالة التكلس                       |
| <b>عمليات التنظيف اليدوي</b> |          |        |          |        |                                    |
| X                            |          |        |          |        | تنظيف رف الاستعمال (قفل CleanLock) |
| X                            |          |        |          |        | تنظيف درج الرواسب                  |
|                              |          | X      |          |        | تنظيف حوض التجميع                  |
|                              | X        |        |          |        | تنظيف خزان الماء                   |
| X                            |          |        |          |        | تنظيف درج التقطير                  |
| X                            |          |        |          |        | تنظيف العلبة                       |
|                              |          | X      |          |        | تنظيف المخرج يدويًا                |
|                              |          |        |          | X      | العناية بوحدة إعداد المشروبات      |
|                              |          | X      |          |        | تنظيف وحدة إعداد المشروبات         |
| (X)                          | X        |        |          |        | تنظيف نظام اللبن يدويًا            |
| (X)                          | X        |        |          |        | تنظيف الخلاط *                     |
|                              |          | X      |          |        | تنظيف وعاء الحبوب                  |
|                              |          | X      |          |        | تنظيف وعاء المسحوق *               |



برامج التنظيف  
>إبداً من صفحة ١٧١

>صفحة ١٧٣

>صفحة ١٧٤

>صفحة ١٧٤

>صفحة ١٧٥

>صفحة ١٧٥

>صفحة ١٧٦

>صفحة ١٧٦

>إراجع دليل التشغيل

>إراجع دليل التشغيل

>صفحة ١٧٧

>صفحة ١٧٩

>صفحة ١٨٠

>صفحة ١٨١

يوميًا  
أسبوعيًا  
دوريًا  
تلقائيًا  
البلاغ  
(X)  
\*

= يوميًا، مرة واحدة على الأقل وعند الحاجة  
= التنظيف الأسبوعي  
= دوريًا عند الحاجة  
= تشغيل أوتوماتيكي  
= بعد ظهور البلاغ على الشاشة  
= يوميًا عند الاتساخ الشديد  
= اختياريًا (بحسب التجهيز)

### ٥,٣ أجزاء مناسبة لغسالة الصحون



الأجزاء الواردة في الجدول تكون مناسبة للتنظيف في غسالة الصحون.  
كل الأجزاء غير المذكورة هنا لا تكون مناسبة في غسالة الصحون.

هام

| أجزاء ماكينة القهوة مناسبة لغسالة الصحون |
|------------------------------------------|
| درج الرواسب                              |
| درج التقاطر                              |
| شبك التقاطر بدون منفث بخار               |
| شبك التقاطر بمنفث بخار                   |
| قطعة توسيع الوعاء بدون غطاء              |
| وعاء المسحوق بدون غطاء                   |

### ٥,٤ برامج التنظيف

#### ٥,٤,١ تنظيف النظام

تنظيف النظام هو برنامج تنظيف أوتوماتيكي ويقوم بتنظيف نظام القهوة في ماكينة القهوة باستخدام قرص التنظيف من شيرر.  
شطف نظام اللبن وشطف الخلاط هي مكونات في نظام تنظيف النظام.  
تبلغ الفترة الإجمالية حوالي ١٠ دقائق.

الدليل في صورة متحركة  
 > ماكينة القهوة  
 > القائمة الرئيسية  
 > العناية  
 > الأدلة



## خطر على الصحة/ خطر لتأثير مهيج واكتواء



- أثناء التنظيف يخرج من منافذ التنظيف سائل تنظيف ساخن وماء ملتهب.
- السوائل الملتهبة يمكن أن تهيج البشرة وسوف ينشأ خطر الاكتواء جراء السخونة المتكونة.
- < لا تمد يدك مطلقاً أثناء التنظيف أسفل منافذ التنظيف.
- < قبل كل عملية تنظيف ضع وعاء تجميع سعته ٣ لتر على الأقل أسفل المخرج.
- < احرص على مراعاة ألا يشرب أي شخص سائل التنظيف مطلقاً.

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣



يرشدك برنامج التنظيف عن طريق الشاشة خطوة بخطوة عبر عملية تنظيف النظام.  
احرص على اتباع البلاغات الظاهرة.

## هام

### تنظيف النظام

#### البداية

- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **تنظيف النظام**
- يتم عرض الطلب التالي: "هل تريد الإطفاء بعد التنظيف؟"
- عند التأكيد بالرد **نعم** تنظفي ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- عند التأكيد بالرد **لا** يتم إعادة تشغيل ماكينة القهوة بعد التنظيف.
- \* اختر الخيار المرغوب
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة



أثناء عملية التنظيف يمكن أن يحدث أن تصل كمية قليلة من رذاذ الماء إلى داخل وعاء المسحوق. وهذا لا يعد خطراً.

### ٥, ٤, ٢ شطف الخلاط



## خطر الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء الشطف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.
- < لا تمد يدك مطلقاً أثناء الشطف أسفل منافذ التنظيف.

## ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣



قبل بدء التشغيل وبعد انتهاء العمل يتعين بالضرورة أن يتم تنفيذ عملية شطف.

- يمكن أن يتم بدء شطف الخلاط على حدة.
- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **شطف الخلاط**
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة

٥,٤,٣ شطف نظام اللبن



### خطر الصحة/خطر الاكتواء

- أثناء الشطف يخرج من المخرج سائل تنظيف ساخن.
- < لا تمد يدك مطلقًا أثناء الشطف أسفل منافذ التنظيف.

يمكن أن يتم بدء شطف نظام اللبن على حدة. يعد هذا الأمر مفيدًا إذا ما كان هناك فترات توقف طويلة نسبيًا بين مخرج مشروبات اللبن. يقوم نظام شطف نظام اللبن بشطف خرطوم اللبن ووحدة تكوين رغوي اللبن.

- \* قم باستدعاء قائمة العناية
- \* انقر على **برامج التنظيف**
- \* انقر على **شطف نظام اللبن**
- \* اتبع المعلومات الموضحة على الشاشة

٥,٥ عمليات التنظيف اليديوي

٥,٥,١ تنظيف رف الاستعمال (قفل)  
(CleanLock)

انقر على القفل "CleanLock"، وبعد ذلك يبدأ العد التنازلي لمدة ١٥ ثانية. الآن يمكن أن يتم تنظيف الشاشة للمسسية. بعد ١٥ ثانية من آخر لمس سيتم إعادة تفعيل الشاشة للمسسية.

## ملاحظة

- الدليل في صورة متحركة
- > ماكينة القهوة
- > القائمة الرئيسية
- > العناية
- > الأدلة

## ⚠ احترس

- احرص على مراعاة فصل السلامة
- > بدءًا من صفحة ١٤٣

- الدليل في صورة متحركة
- > ماكينة القهوة
- > القائمة الرئيسية
- > العناية
- > الأدلة

- > تنظيف نظام اللبن يدويًا
- صفحة ١٧٧

- أرقام الطلب لبرنامج العناية من شيرر
- > الكماليات وقطع الغيار
- راجع دليل التشغيل



### خطر الإصابة بحروق

- إذا ما تم على سبيل السهو إنتاج مشروب ماء فسوف يكون هناك خطر وقوع إصابات.
- < احرص دائمًا على غلق الشاشة للمسية قبل التنظيف باستخدام قفل "CleanLock".

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدءًا من صفحة ١٤٣



- يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.
- < قم بتنظيف الشاشة بمندبل مبلل. لا تستخدم المنظفات.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
>راجع دليل التشغيل

### ٥,٥,٢ تنظيف درج الرواسب (خرطوشة الرواسب، اختياري)

- \* قم بتفريغ وعاء الرواسب
- طاولة الفناجين موجودة على درج الرواسب. احرص دائمًا على تثبيت طاولة الفناجين عند تفريغ درج الرواسب.
- \* اشطف درج الرواسب أسفل ماء الشرب الجاري
- \* قم بالتنظيف بقطعة قماش رطبة
- \* جفف درج الرواسب وأعد تركيبه



< لا تمارس العنف! خطر الكسر.

### هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
>راجع دليل التشغيل

### ٥,٥,٣ تنظيف حوض التجميع

- أخرج حوض التجميع ونظفه أسبوعيًا.
- وجود كمية ماء قليلة في حوض التجميع لا يعني أن هناك تسريب، بل إنه ضرورة تقتضيها دورة عمل النظام.
- حوض التجميع موجود أسفل درج الرواسب.
- قم بتنظيف حوض التجميع عند اللزوم.
- \* أخرج وعاء المسحوق
- \* أخرج حوض التجميع ونظفه جيدًا بماء شرب نقي
- \* جفف حوض التجميع وركبه
- \* ركب وعاء المسحوق



## ٥,٥,٤ تنظيف خزان الماء

اشطف خزان الماء جيدًا بماء نقي كل أسبوع.



## ٥,٥,٥ تنظيف درج التقطير



### خطر الإصابة بحروق



- يمكن أن تتكون سوائل ملتهبة في درج التقاطر.
- إذا لم يثبت درج التقاطر، مثلاً بعد التنظيف، بشكل سليم، فسوف يكون هناك خطر الاحتراق جراء السوائل الملتهبة.
- < حرك درج التقاطر بحرص.
- < أعد تركيبه بحرص حتى لا يصل الأمر إلى تسريب غير مقصود للماء.
- < احرص دائمًا على سلامة تركيب درج التقاطر.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
> بدءًا من صفحة ١٤٣

- \* ارفع درج التقاطر الموجود أمامًا بالخارج، بخفة ثم اخلعه
- \* أخرج شبك القطرات وقم بتنظيفه باستخدام فرشاة التنظيف.
- \* نظف درج التقاطر جيدًا
- \* نظف مخرج منفث البخار والغطاء باستخدام فرشاة التنظيف
- المورد معه جيدًا
- \* اشطف درج التقاطر وشبك القطرات بعد ذلك باستخدام ماء الشرب الصافي
- \* جفف درج التقاطر وشبك القطرات وقم بتجميعه وإعادة تركيبه



يجب أن يكون الجزء السفلي من درج التقطير ومنطقة مستشعر درج التقطير جففين قبل الاستخدام. يوجد المستشعر جهة اليمين أسفل درج التقطير. إذا بقيت الرطوبة في هذه المنطقة تظهر مجددًا رسالة "تفريغ درج التقطير".

### هام

## ٥,٥,٦ تنظيف العلبة

## هام

احرص على مراعاة فصل الضمان  
> راجع دليل التشغيل

## ملاحظة

تظهر مشكلات المقاومة عند استخدام منظفات ومذيبات قلووية، مثل الأسيتون أو الكربون أو رباعي كلوريد الكربون أو المخففات اللوئية أو المركبات الكحولية المحتوية على نسبة تزيد عن ٥ ٪ من الأمونيا أو البنزول أو الجلسرين أو الزيولين أو المواد الحكاكة، كذلك فإن مواد الغسل المزيلة للشمع ومنظفات الترنيدز القوية للزجاج تعد غير مناسبة.



• يكون هناك خطر من نشوء خدوش أو تشققات عند التنظيف.

- < لا تقم بالتنظيف باستخدام مسحوق أكال أو ما شابه.
- < لا تستخدم إلا المنظفات الخفيفة جدًا.
- < لا تستخدم منظفات قلووية شديدة أو محتوية على كحول أو مزيلة للشحوم.
- < استخدم للتنظيف فوط طرية.

- \* قم بإطفاء ماكينة القهوة باستخدام مفتاح التشغيل/الإطفاء
- \* اترك الماكينة تبرد
- \* قم بتنظيف علبة ماكينة القهوة المبردة بقطعة قماش رطبة
- \* قم بمسحها بقطعة قماش صوف دقيقة الألياف حتى تجف.

## ٥,٥,٧ تنظيف المخرج يدويًا

قم بتنظيف المخرج بانتظام من الخارج باستخدام فوطة مبللة ونظف فتحات المخارج باستخدام فرشاة مناسبة.

## ٥,٥,٨ تنظيف نظام اللين يدويًا



### خطر الإصابة بحروق

- إذا ما تم على سبيل السهو إنتاج مشروب ماء، فسوف يكون هناك خطر وقوع إصابات.
- < احرص دائمًا على إطفاء ماكينة القهوة قبل التنظيف.
- < اخلع قابس الشبكة.

- \* قم بإجراء عملية تنظيف لنظام اللين
- \* اخلع الغطاء قبل إجراء عمليات الإنتاج
- \* اخلع وحدة تكوين رغوي اللين مع منفث البخار
- \* قم بتفكيك الأجزاء المفردة ونظفها جيدًا أسفل الماء الدافئ الجاري
- \* قم بتنظيف المجرى الدليلي في المخرج بقطعة قماش رطبة
- \* نظف القنوات والوصلات باستخدام فرشاة التنظيف الموردة



### خطر على الصحة

- عند ملامسة العينين يمكن أن يتسبب منظف نظام اللين من شيرر في إلحاق إصابات بالغة بالعينين.
- < تحقق من عدم وصول منظف نظام اللين مطلقًا إلى عينين الإنسان أو الحيوان.

- \* اخلط منظف شيرر المخصوص بمقاس ٥ مل مع ٥,٥ لتر من ماء الشرب الدافئ
- \* ضع كل الأجزاء المفردة، حتى فرشاة التنظيف، في سائل التنظيف المحضر لذلك
- \* يجب أن يتم تغطية كل الأجزاء بالكامل بوسائل التنظيف.
- \* بعد ٥ ساعات نظف كل الأجزاء جيدًا باستخدام فرشاة
- \* اشطف كل الأجزاء جيدًا باستخدام ماء الشرب النقي

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣

الدليل في صورة متحركة  
>ماكينة القهوة  
>القائمة الرئيسية  
>العناية  
>الأدلة



### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>إبدأ من صفحة ١٤٣



### خطر على الصحة/النظافة الصحية

< يمكن عند اللزوم أن يتم تفكيك وتنظيف شريط الزينة عند المخرج.



### خطر الاحتراق/ خطر الاكتواء

- يمكن أن يقوم منفث البخار بدون وحدة تكوين رغاوي اللين بتصريف بخار ملتهب.
- < لا تقم مطلقاً بتركيب منفث البخار بدون وحدة تكوين رغاوي اللين.



### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>بدءاً من صفحة ١٤٣

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة  
>بدءاً من صفحة ١٤٣

- \* قم بتجميع وحدة تكوين الرغاوي
- قم بترطيب أجزاء التجميع ولا تشحمها.
- \* قم بتجميع الأجزاء واضغط عليها بإحكام
- \* أعد تركيب وحدة تكوين رغاوي اللين في المخرج



### تنظيف خرطوم اللين

- \* اغمس طرف خرطوم اللين مع الأجزاء الأخرى في سائل التنظيف
- \* اغمس خرطوم اللين المتبقي بحسب طوله في سائل التنظيف
- هذا التصرف يمنع تكون فقاعات هوائية في خرطوم اللين.
- يجب أن يتم تغطية كل الأجزاء بالكامل بسائل التنظيف.

دليل "تنظيف خرطوم اللين" > الأدلة  
راجع دليل التشغيل

## ٥,٥,٩ تنظيف الخلاط

بحسب المسحوق المستخدم تزداد عدد مرات التنظيف.

الدليل في صورة متحركة

▶ ماكينة القهوة

▶ القائمة الرئيسية

▶ العناية

▶ الأدلة

- \* قم بإجراء عملية شطف الخلاط
- \* افتح الأبواب
- \* اخلع وعاء الخلاط بإمساكه من المقبض وسحبه إلى الأمام
- \* ارفع وعاء الخلاط بخفة حتى يمكنه تصريف الماء المتبقي الموجود به
- \* اخلع خرطوم الخلاط، من وعاء الخلاط إلى المخرج، وأخرجه من المجرى الدليلي
- \* عندئذ يصبح الدفاع للخلاط مرئيًا.
- \* نظف الدفاع باستخدام فوطة
- \* قم بتفكيك وعاء الخلاط المكون من جزئين
- \* نظف جزئي وعاء الخلاط وخرطوم الخلاط أسفل ماء الشرب الجاري الدافئ
- \* اترك كل المكونات لتجف تمامًا



عند التجميع يجب أن تشير كل الفتحات إلى نفس الاتجاه.

- \* ركب خرطوم الخلاط من خلال تمريره في المجرى الدليلي
- \* أعد تركيب وعاء الخلاط إلى أن يثبت
- \* ركب خرطوم الخلاط على وعاء الخلاط



### خطر الإصابة بحروق

- إذا لم يتم تركيب خرطوم الخلاط بشكل ثابت فيمكن أن يتسرب ماء ساخن بشكل غير مرغوب أو يخرج مشروب مسحوق ساخن.
- < ركب خرطوم الخلاط على وعاء الخلاط.

### ⚠ احترس

احرص على مراعاة فصل السلامة

▶ [بدءًا من صفحة ١٤٣]

## ٥,٥,١٠ تنظيف وعاء الحبوب

أوعية الحبوب المركبة بثبات يمكن أن يتم تنظيفها عند اللزوم وعلى مسافات منتظمة. توصية: شهرياً.



## خطر الإصابة

- الشعر الطويل نسبياً يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.
- < احرص دائماً على حماية الشعر بتغطيته بشبكة شعر قبل خلع وعاء الحبوب.

⚠ احترس



## خطر الانحصار/خطر الإصابة



- تحتوي ماكينة القهوة على أجزاء متحركة يمكنها أن تصيب الأصابع أو اليدين.
- < احرص دائماً على إطفاء ماكينة القهوة وسحب القابس قبل أن تمد يدك في داخل مطحنة القهوة أو في فتحة وحدة إعداد المشروبات.

⚠ احترس

- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية) لتنظيف الماكينة.
- \* اخلع قابس الشبكة
- \* اخلع غطاء وعاء الحبوب وفرغه ونظفه باستخدام فوطة مبللة
- \* قم بتنظيف عناصر القفل في وعاء الحبوب باستخدام الفرشاة الموردة
- \* اترك أوعية الحبوب لتجف تماماً
- \* أعد ملء أوعية الحبوب وأحكم غلقها بالأغطية

### توسيع أوعية الحبوب (اختياري)

- \* تحرير قفل قطعة التوسيع
- \* خلع قطعة التوسيع بتحريكها لأعلى
- \* اغسل قطعة التوسيع بقطعة مبللة جيداً واتركها تجف
- \* ركب قطعة التوسيع وأحكم غلقها

### ٥,٥,١١ تنظيف وعاء المسحوق

أوعية الحبوب المركبة بثبات يمكن أن يتم تنظيفها عند اللزوم وعلى مسافات منتظمة. التوصية: شهرياً.  
بحسب المسحوق المستخدم تزداد عدد مرات التنظيف.



#### خطر الإصابة

- الشعر الطويل نسبياً يمكن أن يعلق في رأس المطحنة وبالتالي يتم سحبه إلى داخل ماكينة القهوة.  
< احرص دائماً على حماية الشعر بتغطيته بشبيكة شعر قبل خلع وعاء الحبوب.

⚠ احترس

- \* اضغط على مفتاح التشغيل/الإطفاء لفترة قصيرة (حوالي ثانية) لتنظيف الماكينة.
- \* اخلع قابس الشبكة
- \* اخلع المصهر الموجود في وعاء المسحوق وحرر الوعاء معه
- \* اخلع غطاء وعاء المسحوق وفرغه ونظفه باستخدام قطعة مبللة
- \* قم بفك الصامولة اللولبية في الأمام والخلف
- \* فك المسار الدودي للمغرفة وأخرج غطاء الطرد
- \* اغسل الوعاء بقطعة قماش رطبة جيداً



- \* نظف المسار الدودي للمغرفة جيدًا باستخدام فرشاة التنظيف الموردة
- \* اترك وعاء المسحوق والمكونات لتجف تمامًا
- \* قم بتجميع المسار الدودي للمغرفة مرة أخرى وركبه، ثم اربط الصواميل اللولبية



المغرفة بمكوناتها. المسار الدودي للمغرفة



احرص على مراعاة الموضع الصحيح لغطاء الطرد.

هام

- \* املا وعاء المسحوق وركب الغطاء
- \* أغلق قفل الإحكام

#### توسيع وعاء المسحوق (اختياري)

- \* تحرير قفل قطعة التوسيع
- \* خلع قطعة التوسيع بتحريكها لأعلى
- \* اغسل قطعة التوسيع بفوطة مبللة جيدًا واتركها تجف
- \* ركب قطعة التوسيع وأحكم غلقها

## ٦ برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP

يلزمك القانون على مراعاة عدم تعريض ضيوفك لأي مخاطر صحية جراء استهلاكهم للمواد الغذائية.

من الضروري أن يتم استخدام برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) لتحديد وتقييم المخاطر. يتعين عليك في مصنعك إجراء تحليل للمخاطر. الهدف من ذلك يتمثل في التعرف على نقاط المخاطر للتحقق من النظافة الصحية للمواد الغذائية وإبقائها. للقيام بذلك فيجب أن يتم تحديد طرق المتابعة والفحص إذا لزم الأمر، وتطبيقها.

عند القيام بعمليات التركيب والصيانة والمتابعة والتنظيف والتي تتم بشكل صحيح فإن ماكينات إعداد القهوة من إنتاج شركة شيرر تلبي كافة المتطلبات المذكورة أعلاه. في حالة عدم القيام بكل من عملية الصيانة وعملية التنظيف لماكينة إعداد القهوة بشكل صحيح فسوف تنشأ خطورة في إنتاج مشروبات اللبن فيما يتعلق بالنظافة الصحية للمواد الغذائية.

يرجى مراعاة النقاط التالية لغرض الالتزام ببنود برنامج التنظيف المطابق لنظام HACCP:

"قانون النظافة الصحية للمواد الغذائية بتاريخ ٠٥،٠٨،١٩٩٧"

استخدم برنامجنا التنظيفي HACCP لمراقبة انتظام عملية التنظيف.

تصدير HACCP  
> ارجع دليل التشغيل

### تطهير نظام اللبن يوميًا

- احرص على ضرورة الالتزام بتعليمات التنظيف الخاصة بنظام اللبن الواردة في فصل العناية. من شأن ذلك ضمان خلو نظامك من الملوثات في بدء التشغيل.

لا تستخدم إلا المنظفات المصرح بها من شركة شيرر.

احرص على مراعاة فصل العناية  
> بدءًا من صفحة ١٦٨



من خلال حقل المعلومات  يمكنك استدعاء بروتوكولات عمليات التنظيف الأخيرة.

من خلال حقل USB  يمكنك تصدير بروتوكول HACCP.

### نصيحة

## احرص على بدء التشغيل دائماً باستخدام عبوة لبن طازجة مفتوحة ومبردة مسبقاً

- اللبن المعالج حرارياً المعبأ في عبوته الصلية يكون في العادة خالياً من الجراثيم الضارة. قم عند بدء العمل دائماً بفتح عبوة لبن جديدة سابقة التبريد.

- احرص عند فتح عبوة اللبن على مراعاة النظافة المطلقة! يمكن أن تتسبب الأيدي أو الأدوات غير النظيفة في نقل الجراثيم عند الفتح.

### احتفظ باللبن بارداً!

- احرص دائماً على توفير عبوة لبن جديدة سابقة التبريد.
- إذا لم يتم أثناء التشغيل تبريد اللبن فيجب أن يتم استهلاك اللبن بسرعة كبيرة. قم إذا لزم الأمر بتبريد اللبن مؤقتاً.
- مع انخفاض استهلاك اللبن يجب أن يتم استمرار تبريد اللبن سابق التبريد أثناء التشغيل.

الموصى به:

استخدم اللبن المعالج حرارياً المحتوي على نسبة ١,٥٪ دهن.

يتعين أن تكون حرارة اللبن عند بدء التشغيل ٨-٦°م.

بحسب وضع الضبط فإن لتر اللبن ينتج حوالي ٢٠ كابتشينو.

تتيح شركة شيرر إمكانيات تبريد عديدة (مثلاً المبرد الإضافي من شيرر أو مبرد اللبن من شيرر).

## HACCP cleaning schedule

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

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

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

### Cleaning steps:

#### Daily

1. Switch-off rinsing  
 ▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
 Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
 ▷ User Manual, Care chapter

#### Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
 Clean the water tank

#### Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
 Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
 ▷ User Manual, Care chapter

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

| Date | Cleaning steps |   |   |   |   | Signature |
|------|----------------|---|---|---|---|-----------|
|      | Time           |   |   |   |   |           |
|      | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 |           |
| 17.  |                |   |   |   |   |           |
| 18.  |                |   |   |   |   |           |
| 19.  |                |   |   |   |   |           |
| 20.  |                |   |   |   |   |           |
| 21.  |                |   |   |   |   |           |
| 22.  |                |   |   |   |   |           |
| 23.  |                |   |   |   |   |           |
| 24.  |                |   |   |   |   |           |
| 25.  |                |   |   |   |   |           |
| 26.  |                |   |   |   |   |           |
| 27.  |                |   |   |   |   |           |
| 28.  |                |   |   |   |   |           |
| 29.  |                |   |   |   |   |           |
| 30.  |                |   |   |   |   |           |
| 31.  |                |   |   |   |   |           |

## ٧ مركز خدمة شيرر

مركز دعم شيرر يمكن الوصول إليه من خلال أي جهة مركزية، إذا تعذر التعرف على مركز الخدمة المحلي.

شركة شيرر المساهمة (Schaerer AG)

٨ طريق المندفيج

صندوق بريد ٣٣٦

٤٥٢٨ تسوخفيل

سويسرا

مركز دعم سويسرا:

تليفون: +٤١ ٣٢ ٦٨١ ٦٢ ٧٥

بريد إلكتروني: [technical-support@schaerer.com](mailto:technical-support@schaerer.com)

هام!

يرجى التوجه إلى مركز خدمة شيرر المختص لإجراء أعمال الصيانة والإصلاحات اللازمة الأخرى. سوف تجد رقم الهاتف على ملصق العنوان الموجود على ماكينة القهوة وأيضًا على إيصال التوريد.