

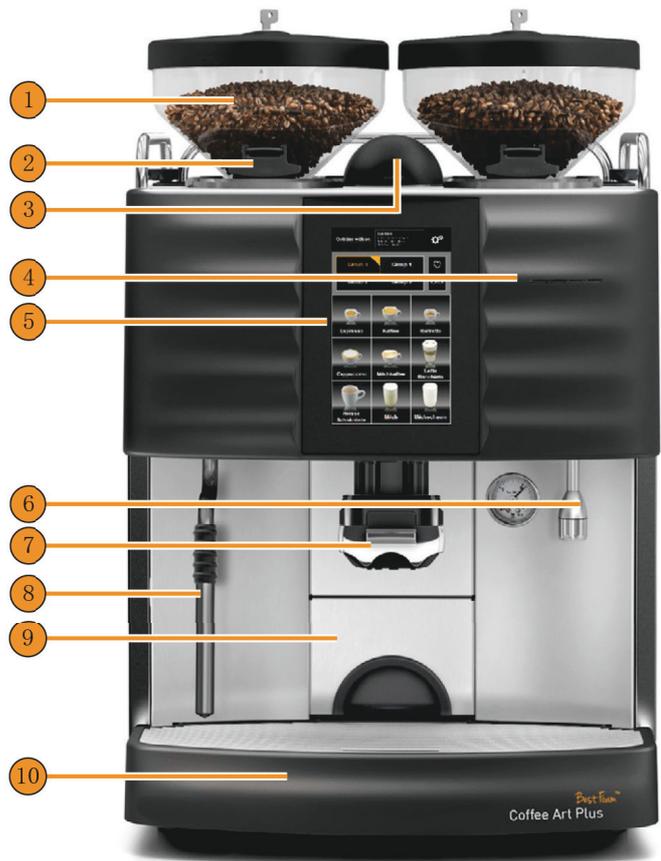
Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

操作指示

V04 / 08.2019



- 1 带盖板的咖啡豆料斗
- 2 咖啡豆料斗锁止件
- 3 研磨咖啡/清洁药片（清洁程序）的添加口
- 4 读卡器
- 5 操作面板（见下方）
- 6 热水出口
- 7 可自动调整高度的饮品出口
- 8 普通蒸汽蒸汽棒
- 9 粉渣盒
- 10 带滴水格栅的滴水盘



Schaefer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 状态栏
- 2 快速信息
- 3 选择列表：待机模式
 - 区域 [快速菜单]
 - 区域 [中断]
- 3 选择列表：“操作”模式
 - 区域 [清洗]
 - 区域 [冲洗]
 - 区域 [Flavour Point]
 - 区域 [清洁触摸屏]
 - 区域 [快速信息]
 - 区域 [待机]
- 4 预选区域 [Decaf]
- 5 预选区域 [2x] / Barista 区域
- 6 饮品分组（可编程）
- 7 饮品区域（可编程）



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

操作指示

V04 / 08.2019

出版

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

版

版本 04 | 08.2019

软件

V2.11

概念和编辑

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

版权所有 ©

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

此文件被版权所保护。该公司保留所有权利。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在被印刷时的最新数据。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。此手册内的所有图片、插图及显示讯息仅属例子！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。

目录

引言	7	附加设备	22
欢迎	7	触摸屏主窗口	23
标识和符号	7	[Barista Silber] 标准	23
一般安全提示	8	操作面板	26
对用户的危险	8	分组选择饮品	27
对机器的危害	10	饮品分组	27
产品说明	11	无 (所有饮品位于一页)	28
合规使用	11	选择饮品前 / 后的选项	28
饮品种类和制作效率	11	自助服务	30
规格型式	11	添加和连接	31
供货范围和配件	12	咖啡豆	31
选配件和附加设备	12	水	31
技术数据	15	牛奶	31
铭牌	16	成品饮料粉	32
EC 一致性声明	16	Flavour Point (选配件)	32
制造商地址	16	输出	32
引用标准	16	设置出口高度	32
安装和调试	18	咖啡饮品	33
安放	18	加咖啡粉的饮品	33
地点	18	热水	34
气候条件	18	牛奶饮品	34
供电	18	加香精的饮品	34
条件	18	蒸汽	34
连接值	19	输出选项	35
水接口 / 流出口	19	停止正在进行的输出	35
条件	19	预选饮品	35
连接值	19	双份饮品	35
安装	20	清空	36
拆卸和废弃处理	20	粉渣盒	36
操作	21	台下式粉渣孔	36
开机前检查	21	废水箱	36
开机	21	运输条件	36
启动控制装置	21	显示屏提示 / 要求	37
待机快速菜单	21	关机	37
接通咖啡机 (触摸屏)	21		
服务菜单	22		
快速信息	22		

运行结束	37	启用 / 锁定参数	52
较长的停机时间 (超过 1 周)	38	选择目录	52
清洁	39	调节设置区	52
清洗间隔	39	带字母的参数	52
清洁剂	39	带数字的参数	53
牛奶系统的清洁粉 “Milkpure 清洁粉”	40	待机快速菜单	53
清洁要求	40	进入编程模式	54
清洁选项	41	TouchIT 的组成	54
热水冲洗	41	计数器和统计表	56
自动清洗	41	饮品设置	59
每日清洗	42	输出测试饮品	60
自动清洗程序	42	咖啡设置	60
触摸屏	42	牛奶设置	60
牛奶容器	43	巧克力设置	61
饮用水箱	43	热水设置	61
粉渣盒	43	蒸汽设置	62
外部废水箱	43	调味品设置	62
旁置式冷却装置	43	系统设置	62
自动的饮品出口	43	定时器	63
每周手动清洁	44	清洁要求	64
咖啡豆桶	44	屏幕设计	64
冷却装置除霜 (选项)	44	商标 / 屏保	64
Flavour Point (选配件)	44	更换待机商标	64
Schaerer Coffee Art Plus 带有咖啡粉系统 (选配件)	45	更换屏保图像	64
根据需求	47	图像和文件格式	65
Flavour Point (选配件)	47	故障排除	66
滴水盘	47	Best Foam™ 牛奶系统故障	66
热杯器	47	带有显示屏信息的故障	66
拆卸 / 安装出口护盖	47	不带显示屏信息的故障	67
HACCP 清洁方案	49	预防措施	69
维护和保养	50	清洁剂	69
维护	50	使用	69
外部滤水器 ◆	50	存储	69
编程	51	废弃处理	69
导航	51	紧急情况咨询处	69
设置举例	52	卫生条例	70
		水	70

咖啡.....	70
牛奶.....	70
成品饮料粉 / 速溶粉	71
糖浆.....	71
责任.....	72
运营方的义务.....	72
质保和赔偿责任.....	72

引言

欢迎

本款咖啡机是我们研制的最新一代全自动咖啡机。其设计充分体现了我们的核心技术以及数十年的丰富经验。

本使用说明书为您介绍产品信息以及咖啡机的使用和清洁方法。如果未按照本说明书中的相关提示使用咖啡机，由此造成的损失我们不承担任何责任。但使用说明书中可能未包括所有预期用途！如需了解详情，请联系我们的客服。

咖啡机的性能取决于正确的维护和使用。请您在首次调试前仔细阅读使用说明书，并将说明书妥善保管，以供随时取阅。

祝您使用愉快！

标识和符号



另见“安全提示”章。

在本使用说明书中使用了下列标识和符号，提示危险和特殊事项：

危险
电击



直接的危险情况，可能由于触电而造成重伤或死亡。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
危及用户



一般的危险情况，可能造成受伤。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
危及机器



存在可能造成机器损坏的情况。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
高温液体



可能造成烫伤的危险情况。由流出口位置产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
蒸汽



可能造成烫伤的危险情况。由流出口位置产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
高温表层



可能造成灼伤的危险情况。由流出口位置以及热杯器位置（选配件）产生此类危险。下文中仅采用符号进行标识。
务必遵守预防此类危险的措施。

小心
小心压碎



可能造成夹伤的危险情况。下文中仅采用符号进行标识。
务必遵守预防此类危险的措施。

一般安全提示

Schaerer AG 最重要的产品特征之一是最佳安全性。只有遵守以下章节中有关避免伤害和健康危害的说明，才能保障安全装置的有效性。



可向 Schaerer AG 索取安全提示，或者直接在媒体库的网页 (<http://www.schaerer.com/member>) 中下载。

对用户的危险

小心
危及用户



**不正确使用咖啡机可导致轻微伤害。
请务必遵守以下几点：**

- 使用前请仔细阅读使用说明。
- 只允许技术服务人员进入机器的维护区域。
- 如果咖啡机不能正常运行或已损坏，则请勿使用。
- 严禁改动内置安全装置。
- 不得接触高温机器部件。
- 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设备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设备。不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知本设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。
- 将咖啡机安装在可以随时照看和维护的地方。
- 自助使用以及操作时应由经过培训的人员进行监督，以保证遵守维护条例以及随时解决使用问题。
- 咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，粉槽内只能装入成品饮料粉，手动添加口处只能加入研磨过的咖啡豆（或者在清洗时加入清洗药片）。

危险
电击



**不正确使用电气设备可导致电击。
请务必遵守以下几点：**

- 电气设备上的作业只能由专业电气人员进行。
- 本机器必须接入带有熔断器保护的电路（建议通过一个漏电保护器敷设接线）。
- 请遵守相关的低电压指令以及国家或者地方性安全条例。
- 连接时必须按照规定接地并且防止触电。
- 电压必须与设备铭牌上的说明保持一致。
- 不得接触带电部件。
- 进行维护作业前务必关闭主开关，并将设备与电源断开。
- 只能由专业的技术服务人员更换电源线。

小心
危及用户



带有添加物或残余物的饮品可能会引起过敏。
请务必遵守以下几点：

- 在自助应用时，通过咖啡机上的提示板明示可能使用的引起过敏的添加物。
- 在服务人员应用时，由经过培训的人员告知可能使用的引起过敏的添加物。

小心
危及用户



摄入清洁剂有中毒危险。
务必遵守以下几点：

- 清洗剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
- 不得摄入清洗剂。
- 不得将清洗剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
- 严禁将清洗剂加入奶罐中。
- 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 清洗剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。
- 在使用清洗剂时不得进食或饮水。
- 在使用清洗剂时必须确保良好的通风和排气。
- 在使用清洗剂时应戴上防护手套。
- 使用清洗剂后立刻彻底清洗双手。



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）。

小心
高温液体



在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。
输出或者清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方。

小心
高温表层



流出口位置和冲泡器可能存在高温。
只允许接触为输出预先设计的手柄。只能在咖啡机冷却后清洗冲泡器。

小心
小心压碎



接触任何活动的部件均有被压伤的危险。
咖啡机启动后不得将手伸入咖啡豆槽、粉槽或冲泡器的开口中。

对机器的危害

小心
危及机器



未正确使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。
请务必遵守以下几点：

- 如果水中所含的碳酸盐硬度超过 5°dKH，请安装水垢过滤器，否则会因钙化对咖啡机造成损坏。
- 出于安全因素考虑请始终注意，关机后须将主水阀（带有自来水接口的咖啡机）关闭，并关闭主电闸或者将插头拔出。
- 请遵守相关的低电压指令和 / 或国家及当地通行的安全规章和制度。
- 如果无法注入水，则请勿开机。否则将无法加注煮水器而且泵会“干”运转。
- Schaerer AG 建议（到货安装时）在水接管中装入一个止回阀，以避免软管破裂时造成渗水危害。
- 咖啡机在长时间停机后（例如企业休假）须首先进行清洗，然后重新开机使用。
- 防止咖啡机受到天气影响（霜冻、潮湿等）。
- 只能由技术服务人员排除故障。
- 请使用 Schaerer AG 的原装配件。
- 外部的可见损伤或者渗漏请立即联系服务合作伙伴进行更换或者维修。
- 请勿用水冲洗本机器或用蒸汽清洗剂进行清洗。
- 不得将机器放置在可能被水喷到的表面上。
- 在制作焦糖咖啡（芳香咖啡）后须在当日将冲泡器清洗两次。
- 咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，粉槽内只能装入成品饮料粉，手动添加口处只能加入研磨过的咖啡豆（或者在清洗时加入清洗药片）。
- 不得使用速溶咖啡，否则会使冲泡器粘结。
- 如果咖啡机及其附加设备在低于 10 °C 的温度下进行运输，则运输后必须先将咖啡机及其附加设备在室温下放置三个小时，然后再接入电源并启动。如果未遵守这一规定，可能会因为冷凝水而造成短路危险或者对电气部件造成损坏。
- 应总是使用新的、随机器一起提供的软管套件（饮用水 / 废水软管）。不得使用旧的软管套件。

产品说明

合规使用

Schaerer Coffee Art Plus Best Foam 咖啡机用于在咖啡杯、玻璃杯或壶中制备各种类型的咖啡饮品、热水、粉末冲泡饮品（配料 & 巧克力）以及可加入糖浆的牛奶饮品。蒸汽喷嘴仅可用于加热牛奶。

本设备适于酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途。设备可安装在自助服务的场所自动运行，无需专人看顾。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。

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设备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设备。不可让儿童摆弄机器。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知本设备并具有相关经验的人员执行此类作业，特别是涉及到安全和卫生方面。



此外，使用咖啡机时请参考 Schaerer AG 的“一般商业条款”及本使用说明书。其他或超出限度的用途均被视为不合规使用。由此产生的损失，生产商概不负责。

小心
危及机器



错误操作咖啡机可能会导致设备损坏。

禁止使用 Schaerer Coffee Art Plus 咖啡机加热或制备除了上述饮品及冷牛奶（已经过巴氏杀菌、均质后、超高温加工）之外的任何液体。

饮品种类和制作效率

根据机器类型和选配件的不同，可以制备如下饮品：

每小时制饮效率	
浓缩咖啡 50-60 ml	±250 杯
普通咖啡 120 ml	±250 杯

可能的饮品	
Ristretto	Espresso
咖啡	Americano
White Americano	牛奶咖啡
(清淡、经典、清淡富士山) Cappuccino	Latte Macchiato
Espresso Macchiato	Chociatto
Flat White	热巧克力
烈酒咖啡	Coolmacc
热牛奶	冷牛奶
热奶泡	冷奶泡
不含咖啡因的饮品	小壶咖啡
加香精的咖啡和牛奶饮品	粉末饮品
蒸汽	热水

规格型式

可以购买下列规格的 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™：

- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ 带有下方柜台牛奶系统
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ 带有 Centre Milk 牛奶系统
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ 带有粉末系统
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ 带有 Flavour Point

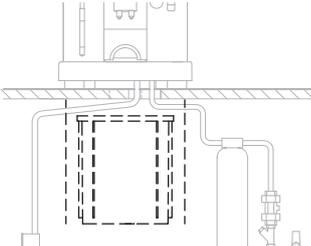
供货范围和配件

件数	名称	产品编号
文件		
1	使用说明书	**
*	清洁说明	**
*	热杯器和 Cup & Cool 附加说明书	**
Chip 卡		
1	CHEF 卡	063930
1	SAVE DATA 卡	063933
清洁 / 清洁配件		
1	刷子	067409
1	每日清洁套件	-
*	清洁容器 (8 升) (牛奶系统)	070743
通用配件		
*	????8 ????????	070742
1	量勺	067111
1	垫片	064249
1	出水软管	071770
*	CH 规格连接电缆	063260
*	欧标连接电缆	063261
1	研磨器调整工具	070907
1 套	牛奶吸嘴 (8 个)	071246
1	60 cm 软管 (透明)	061108

* 根据机器规格。

** 产品编号取决于语言选择。

选配件和附加设备

示例	选配件	说明
	咖啡豆桶	<p>在咖啡店设计中选配的咖啡豆料斗。不可锁闭。</p> <p>机器高度 : 794 mm</p> <p>容量 : 1000 g</p>
	台下式粉渣孔	<p>粉渣盒和咖啡机底部有一个开槽，这个开槽延伸至柜台中。这样咖啡渣将被收集到柜台下方的一个大容器中。</p>

示例	选配件	说明
	<p>热杯器</p>	<p>用于预热多个不同的杯子。杯子加热系统可以调节。 杯子容量：约 70 – 100</p>
	<p>Centre Milk</p>	<p>用于两台咖啡机的牛奶系统。 冷却剂：R134 a 冷却剂量：40 g Centre Milk 系统的牛奶容量：8 l 或 2 x 4 l</p>
	<p>冷牛奶系统的台下式冷却装置</p>	<p>集成牛奶泵的台下式冷牛奶系统用于制备热或冷牛奶饮品及奶泡饮品。牛奶温度可以调节。该选配件适用于牛奶需求量大且柜台空间不足的情况。通过该系统可以选择同时供两台咖啡机使用或者供一台容纳两种牛奶的机器使用。</p>
	<p>饮料粉系统</p>	<p>用于使用巧克力粉制备饮品。 规格中包含：巧克力和双份巧克力。</p>
	<p>Flavour Point</p>	<p>集成式香精系统用于制备加香精的咖啡和牛奶饮品。 附加装置可以用于最多四种不同的种类。</p>
	<p>分杯器</p>	<p>分杯器可用于两种尺寸的大约 40 个杯子。 Ø 60-90 mm</p>

示例	选配件	说明
	硬币自动兑换器	<p>带 MDB 接口的硬币自动兑换器。最多可以连接 2 个咖啡机。最多可以设置 99 个不同的销售价格。</p> <p>硬币自动兑换器可以关闭，取下按钮后即可切换设备。</p> <p>可以接收 5 欧分至 2 欧元，0.10 – 5 瑞士法郎的硬币，且可以识别 2 种不同的代币。硬币自动兑换器含找零硬币槽。</p>
	硬币检测器	<p>在投入所需硬币或代币后，使用硬币检测器可以实现自助操作模式下的咖啡零售。</p> <p>硬币检测器可以关闭，取下按钮后即可切换设备。</p> <p>可以接收 5 欧分至 2 欧元，0.10 – 5 瑞士法郎的硬币，且可以识别 2 种不同的代币。硬币检测器无找零功能。</p>
	强力蒸汽	<p>手动加热和牛奶打泡。</p> <p>专业咖啡师的理想之选。</p>
	自动蒸汽	<p>将牛奶自动加热至可编程控制的温度。</p> <p>手动牛奶打泡。</p>
	蒸汽热杯器	<p>直接在输出饮品前预热各个杯子。</p> <p><i>仅限瑞士境内。</i></p>
	鹅颈管	<p>用于将咖啡输出到壶内。</p>

示例	选配件	说明
	升高支脚	需要时可以将咖啡机的支脚升高。
	手推车	连接饮用水箱和废水箱的手推车可以放在独立于咖啡机的位置。
	外部饮用水箱和废水箱	监控下的外部饮用水箱和废水箱代替自来水接口和废水出口。



有关详细信息请联系就近的销售合作伙伴。

技术数据

额定功率 *	蒸汽炉 *	热水煮水器
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
运行温度		
最低运行温度 (T min.)	10°C	10°C
最高运行温度 (T max.)	192°C	192°C
运行温度	140°C	95°C
超压		
工作超压	2.5 bar	2.5 bar
允许的运行过压 (p 最大值)	5 bar	12 bar
检测超压	24 bar	24 bar
饮用水箱容量	自来水接口	
咖啡豆槽容量	每 ±1000 g	
粉渣盒容量	35 个咖啡渣饼	
尺寸		
宽	420 mm	
高	538 mm	
深	668 mm	
空机重量	±40 kg	
持续声压级 **	<70 dB (A)	

保留技术更改权。

- * 特殊配置参见铭牌。给出的数据均属于基本配置。
- ** 无论是哪种运行模式，操作人员工作场所的 A 计权声压级（慢）和 Lpa（脉冲）均低于 70 dB (A)。

铭牌

schaerer 	
Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 4528 Zuchwil, Switzerland
Type	SCA P
Serial No.	1137 308545
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa
Electrical Ratings	2000 – 2200W
	200 - 220V 2~ 50/60Hz
Fuse on-site	2x 15A (cable: 3x 1.5mm ²)
Engineered and assembled in Switzerland	

在铭牌上给出了与机器相关的数据。铭牌安装在机器的内侧，取出咖啡粉渣盒和盖板之后在上方可以看到。

- ▶ 机器出现故障或需要保修时请提供铭牌上的数据。

EC 一致性声明

制造商地址

制造商	资料负责人
Schaerer AG P.O. Box 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil 电话：+41 (0)32 681 62 00 传真：+41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler 信箱 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

引用标准

上述制造商兹此声明，本机器符合所列指令的所有相关规定。如果未经我方许可擅自改动本设备，则本声明失效。下列协调标准已获应用。为正确执行要求，应用由 DEKRA Certification GmbH 依照 SN EN ISO 9001: 2008 认证质量管理体系。

制造商承担制定本符合性声明的独立责任。上述声明事项符合欧洲议会和理事会于 2011 年 6 月 8 日通过的 2011/65/EU 指令中有关限制在电气和电子设备中使用某些有害物质的规定。

的 CE 认证	
机械指令 2006/42/EC	EMC 指令 2014/30/EU
<ul style="list-style-type: none"> • EN 60335-1: 2012 • EN 60335-2-75 : 2004 • EN 62233: 2008 	<ul style="list-style-type: none"> • EN 55014-1: 2006 • EN 55014-2: 1997 • EN 61000-3-2: 2014 • EN 61000-3-3: 2013
RoHS 指令 2011/65/EU	

为符合欧洲法规

- 第 10/2011 号法规 (EU)
- 第 1935/2004 号法规 (EC)
- 第 2023/2006 号法规 (EC)
- WEEE 2012/19/EC

国际标准 (CB)	
安全 <ul style="list-style-type: none">• IEC 60335-1: 2006• IEC 60335-2-75: 2009	EMC <ul style="list-style-type: none">• CISPR 14-1: 2009• CISPR 14-2: 2008• IEC 61000-3-2: 2001• IEC 61000-3-3: 2008

安装和调试

安放

地点

小心
危及机器



下述条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器。
务必遵守以下条件：

- 安放面必须稳固、平坦，在承受咖啡机重量的情况下不会变形。
- 禁止置于高温表面或热源附近。
- 咖啡机的安放位置要确保经过培训的人员能够随时对其进行照看。
- 按照现场安装图纸设置的必备能源接口与机器位置的距离不得超过 1 m。
- 为维护工作和操作保留一定的空间：
 - 上方留出足够的空间填充咖啡豆。
 - 机器背面与墙壁之间保持最低 5 cm 的距离（空气循环）。
- 遵守当地厨房设备技术方面的现行规定。

气候条件

小心
危及机器



下述气候条件适合放置咖啡机。如果不能保证这些条件，则可能损坏机器。
务必遵守以下条件：

- 周围温度保持在 +10 °C 至 +40 °C（50 °F 至 104 °F）
- 相对空气湿度最大为 80 % rF
- 咖啡机仅为室内使用而设计。不得在户外使用，防止受到天气影响（雨雪霜冻）！

如果咖啡机所处的环境温度低于零度：

- ▶ 请在调试前联系客服。

供电

条件

必须根据所在国的相关规定进行电气连接。安装地点的电压必须与铭牌上给出的电压保持一致。

危险
电击



触电危险！
务必遵守以下几点：

- 电极必须使用铭牌上注明安培值的熔断器保护！
- 设备的所有接头必须可以与电网断开。
- 现场的电气设备必须根据 IEC 364 (DIN VDE 0100) 完成连接。为提高安全性，设备上游需连接一个漏电动作电流 (EN 61008) 为 30 mA 的漏电保护开关。（B 型故障电流保护开关能够确保即使在平滑直流故障电流下也能响应。由此实现高度的安全性。）
- 电源线损坏时不得运行机器。由专业的技术服务人员立即更换损坏的电源线或插头。
- Schaefer AG 建议您不要使用延长电缆线！如果一定要使用延长电缆线（最小横截面：1.5 mm²），则请遵守电源线的制造商数据（使用说明书）以及当地的规定。
- 布置电源线时确保电源线不会将人员绊倒。不要在尖角或锋利的边角处拖拽电缆，也不得夹住电缆或使其垂在空中。另外，电缆不得置于高温物品上方，且须防油和腐蚀性清洁剂。
- 不得通过电源线提起或拉扯设备。不得通过拉扯电源线将插头从插座中拔出。不得用湿手接触电源线或插头！禁止将湿的插头插入插座！

连接值

电网				防护装置 (安装场地侧)	连接电缆的 导线截面
1L, N, PE	220 – 240 V~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm ²
			3000 -3600 W	16 A	3 x 1.5 mm ²
			5700 - 6900 W	30 A	3 x 4 mm ²
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm ²
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm ²
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm ²
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm ²
			4700 - 5800 W	30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2.5 mm ²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2.5 mm ²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25 A	4 x 2.5 mm ²
			7700 W	25 A	4 x 2.5 mm ²

水接口 / 流出口

条件

小心
危及机器



劣质原料以及水值不佳时可能损坏机器。
务必遵守以下几点：

- 水必须清洁并且每升水中的氯含量不得超过 50 mg。
- 请勿向咖啡机内添加反渗透水或者其他具有腐蚀性的水。
- 碳酸盐硬度不得超过 5 – 6 °dKH (德国碳酸盐硬度) 或 8.9 – 10.7 °fKH (法国碳酸盐硬度)，且总硬度值必须始终高于碳酸盐硬度。
- 最低碳酸盐硬度为 5 °dKH 或 8.9 °fKH。pH 值必须在 6.5 – 7 之间。
- 务必使用随机器一起提供的新软管套件 (清水 / 废水软管)。

必须按照现行规定以及所在国家的规定连接水源。如果机器连接到新安装的水管上，则必须对水管和进水软管进行彻底冲洗，以防止污渍进入机器。

咖啡机必须连接到安装了截流阀的饮用水管道上。通过已安装的压力软管和螺纹连接件 G 3/8" 将其安装到水龙头上的减压器上 (设置为 0.3 MPa (3 bar))。

如果机器安装在出水口附近，请将附带的恒温出水软管连接至滴水盘和虹吸管。将软管固定在出水口上并设置一定的落差 (使水可以向外流出)。



“水质附加说明书”包含了用于检测水值以及应用过滤技术的信息。可向 Schaeerer AG 索取该附加说明书，也可直接在 MediaCentre 的网页 (<http://www.schaerer.com/member>) 中下载。

连接值

水压	建议值：	0.1 - 0.6 MPa (1 - 6 bar)
	最大值：	0.6 MPa (6 bar)

进水口温度	最小值：	10 °C
	最大值：	30 °C

安装



开始安装前仔细阅读“安放”和“供电”章节！

- ▶ 打开机器包装。
- ▶ 检查包装内是否留有附带的配件。
- ▶ 渣粉盒中随附的配件。
- ▶ 保存好原始包装，以备寄返设备时使用。

拆卸和废弃处理



必须按照当地法规对咖啡机进行正确的废弃处理。

- ▶ 请联系服务合作伙伴。

操作

小心
危及机器



错误操作可能会损坏触摸屏。
禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。

开机前检查

▶ 咖啡机开机前需检查是否满足下列前提条件。

咖啡机开机的前提条件：

- 主水阀（位于自来水接口旁）已打开 / 饮用水箱已注入清水。
- 废水出口已正确设置 / 废水箱已连接。
- 豆槽已填装且锁定机构打开。
- 粉渣盒已清空并正确插入。
- 咖啡机已连接电源。

开机

启动控制装置

控制系统清洁持续约 1 分钟。该阶段触摸屏上不显示任何内容。一旦控制系统启动，机器进入待机模式，此时可开机运行。



在长时间停机后，咖啡机必须在开机后进行清洁。

待机快速菜单

在待机时，可以通过操作  区域调出待机快速菜单。在快速菜单中可以调出下列子菜单：

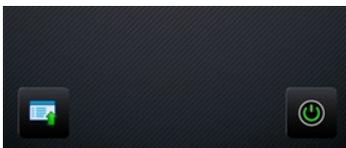
- 设置时间
- 设置日期
- 设置时区
- 错误和清洁统计
- 激活冲泡时间：饮用供应完毕后，显示冲泡时间
- 信息
 - 机器编号（出厂设置）
 - 客户编号（出厂设置）
 - 显示 SCA 软件版本（出厂设置）
 - 显示 SCATouchIT 软件版本（出厂设置）
 - 外部钥匙



参见章节“编程”-“机器定时器”。参见章节“编程”-“计数器和统计表”-“错误和清洗统计”。

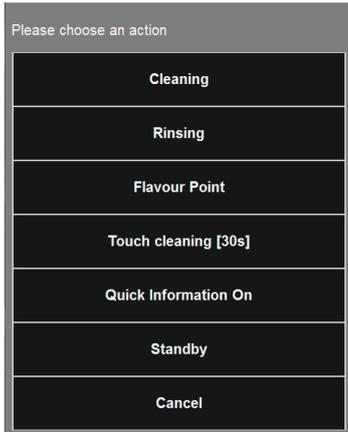
接通咖啡机（触摸屏）

- ▶ 用  区域接通机器。
 - 机器启动并加热（参见右上方的快速信息）。

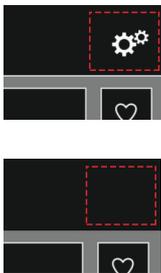


服务菜单

机器必须接通。在“服务”菜单中包括下列子菜单和功能：



- [清洗]，激活清洗。在“自助操作”模式下，可能要求输入 PIN。根据“自助操作设置”参数中的配置。
- [冲洗]，激活机器冲洗。
- [Flavour Point]
 - [Flavour Point 换瓶] 启动更换调味瓶的程序。
 - [Flavour Point 清洗] 启动对 Flavour Point 的清洗过程。
- [清洁触摸屏] 将使触摸屏关闭 30 秒。
- [快速信息打开]，“快速信息”信息窗口显示在右上角触摸屏上。
- [待机]，机器切换到待机模式。仅限“自助操作”模式下
- [取消]，重新关闭“服务”菜单。



选项：[服务] 区域可见

在 [TouchIT 配置] 下的“服务按钮可见”参数已激活。

- ▶ 按下右上方的按键 [服务]。
 - “服务”菜单打开。

选项：[服务] 区域隐藏

在 [TouchIT 配置] 下的“服务按钮可见”参数已关闭。

- ▶ 在触摸屏右上角长按 ±2 秒。
 - “服务”菜单打开。

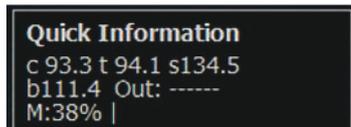
快速信息



- ▶ 按下右上方的按键 [服务]。
 - “服务”菜单打开。
- ▶ 选择 [快速信息打开] 区域。
 - 快速信息显示在触摸屏上方。
- ▶ 长按快速信息窗口，可将其拖放到任意位置上。

快速信息提供下列温度：

- (c) 显示咖啡壶温度。
- (t) 显示茶壶（选配件）温度。
- (t) 显示蒸汽炉（选配件）温度。
- (b) 显示加速器温度。



附加设备

选项 1: 热杯器

- ▶ 通过主开关 (1) 打开热杯器。
 - 开关亮起。



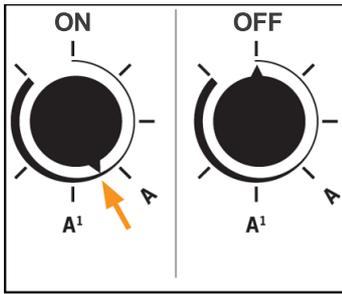
选项 2: 冷牛奶系统冷却装置



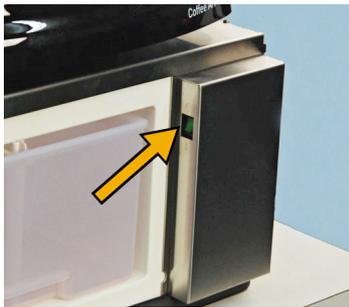
FG12 款冰箱适用于温度不超过 43°C 的环境。符合气候类型 T 或 5



此设备中不得放入爆炸性物质，如装有易燃燃气的喷雾罐。



- ▶ 取下冷却装置盖板。
- ▶ 调整冷却装置的温度开关，参见箭头。
- ▶ 重新安装冷却装置盖板。
 - 打开冷却装置。



选项 3: 下置式冷却装置

- ▶ 打开下置式冷却装置的机门。
- ▶ 打开开关，参见箭头。
 - 打开冷却装置。
 - 冷却温度已由工厂预设。
- ▶ 关上机门。

触摸屏主窗口

在菜单“配置”-“屏幕布局”-“屏幕设计”中可选择三种操作界面：

- [Barista Silber] (标准)
- [自助操作]
- [操作员]



为获取 Best Foam™ 机器的最佳性能并使所有的操作选项均可用，必须在“Barista Silber”界面下运行机器。在本操作说明中不对其他的屏幕设计进行描述。如果您仍使用两种旧式屏幕设计之一，那么请咨询标准 SCAP 的操作说明书。



另见“配置”-“TouchIT 配置”-“屏幕布局”。章。

[Barista Silber] 标准



在 [Barista Silber] 模式有最高 4 组带有最高 9 种饮品可设置。不进行预选和饮品分组最多可有 12 种饮品。

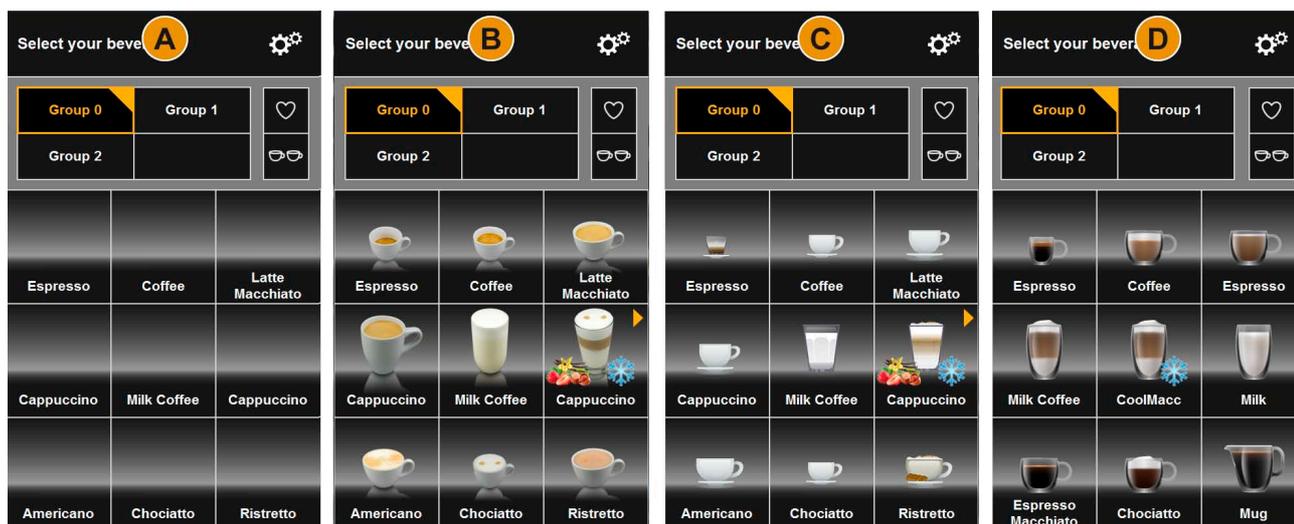
- ▶ 在菜单“配置”-“屏幕布局”-“屏幕设计”中选择 [Barista Silber] 选项。

选项 1: 设计类型

- ▶ 在菜单“配置”-“TouchIT 配置”-“饮品按键符号”中选择饮品符号。

不同的饮品按键图标：

- (A) 选择 [仅文本]
- (B) 选择 [设置 1]
- (C) 选择 [设置 2]
- (D) 选择 [设置 3]



选项 2: 选择类型

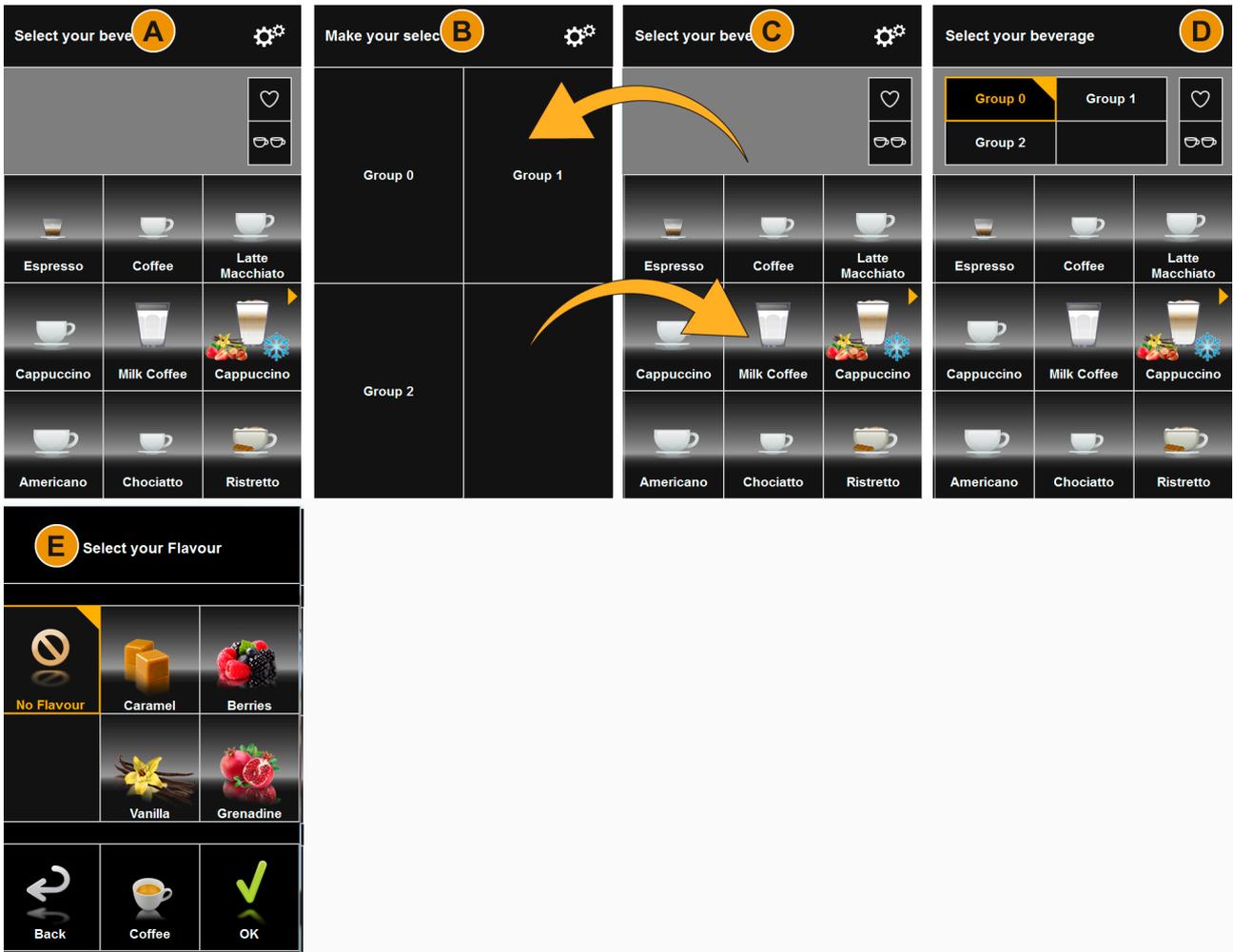


另见“基本操作”-“分组选择饮品”。章。

- ▶ 在菜单“配置”-“屏幕布局”-“分组选择”中从列表选出期望的选择类型。

分组选择列表：

- (A) [无 (所有饮品位于一页)]。
- (B) 选择 [选择饮品前的选项]。
- (C) 选择 [选择饮品后的选项]
- (D) 选择 [饮品分组]。
- (E) 在已配置时选择香料。



选项 3: 自助服务

仅在禁用饮品预选时，才能使 Barista Silber 型机器以自助服务模式运行。



需在“配置 - 一般参数 - 通用预选项”中将预选禁用。仅可使用 SERVICE 卡访问。

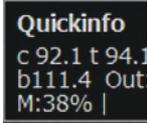
不进行预选和饮品分组的选择页面：



操作面板

在主窗口中根据机器状态可以看到下列元素：

图标	说明
	<p>在“Barista Silber”模式下有最高4个分组可供选择。每组中可存储最高9种饮品。</p> <p>选择某一饮品分组时将显示相应饮品页面中存储的饮品。</p> <p>在“配置”菜单下的“饮品设置”子菜单中可以配置饮品分组。</p> <p>另见“编程”-“分组选择饮品”。章。</p>
	<p>在每个饮品栏中均可存储所需饮品并设定相应程序。</p> <p>可以在[配置]菜单中的[饮品按键符号]下选择饮品区域的显示。</p> <p>通过按下饮品键使供应相应的饮品。</p> <p>在“配置”菜单下的“饮品设置”子菜单中可以配置饮品。</p> <p>在“Barista Silber”模式下，饮品区域包含是否含有或可加入调味料的信息。</p>
	<p>输出低咖啡因饮品（无咖啡因饮品）的前提条件是具有两个研磨器，其中一个加注了无咖啡因的咖啡豆。另一种方法是，通过无咖啡因咖啡粉的手动添加口。</p> <p>[DECAF]区域规定了带无咖啡因咖啡的饮品配置。</p> <p>[DECAF]区域可以在“配置”菜单下的[屏幕布局]子菜单中激活。</p>
	<p>[2x]区域激活双份饮品输出。选择的饮品将双份输出。</p> <p>[2x]区域可在“配置”菜单下的“屏幕布局”子菜单中激活，并可用于“操作者”和“Barista Silber”模式。</p> <p>在“Barista Silber”模式下，[2x]区域可与“Barista”区域替换使用。</p>
	<p>使用浓度选择项可以一次性决定输出饮品的浓度。饮品输出后，Barista操作栏跳回“中”默认设置。如果未选择饮品，预选项将在5秒后重置。参见左侧示意图。</p> <p>按下浓度选择项可以变换3种咖啡浓度[淡咖啡，中度咖啡和浓咖啡]。</p> <p>在“Barista Silber”模式下，[Barista]区域可与“2x”区域替换使用。</p>
	<p>进入待机模式下的“快速菜单”或者在机器接通时的“维护菜单”。</p> <p>见更多信息参见“基本操作”-“接通”-“待机模式快速菜单”。章。</p> <p>[维护]区域位于屏幕右上方。</p>
	<p>[停止]键只出现在饮品分配过程中。由此可停止当前的输出过程或删除预选的饮品。</p>
	<p>[返回]区域位于屏幕右上方，用于返回前一页面。</p>

图标	说明
	<p>右上方的 [快速信息] 区域可在 [维护] 区域快速菜单中激活。快速信息提供当前的加热炉温度。</p> <p>见“基本操作”-“接通”-“快速信息”，了解更多信息。章。</p>
	<p>通过右下方的 [开] 区域可将机器从待机模式切换到运行模式。</p>
	<p>触摸屏下方的闪烁符号在饮品输出期间显示。</p>

分组选择饮品



只能由服务技术人员调整设置。



[DECAF]、[Barista] 和 [双份饮品 (2x)] 辅助功能可在“配置”菜单下的“屏幕布局”子菜单中进行设置。



如果未选择预选选项，则每组会显示 12 个饮品。(无法选择 [饮品分组])

在选择列表 [分组选择] 中列出了以下饮品选择类型：

- [无 (所有饮品位于一页)]
- [选择饮品前的选项]
- [选择饮品后的选项]
- [饮品分组]

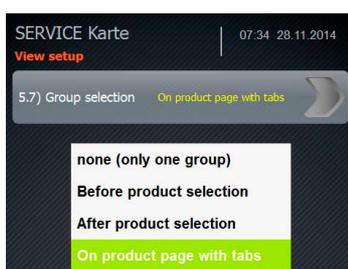
饮品分组

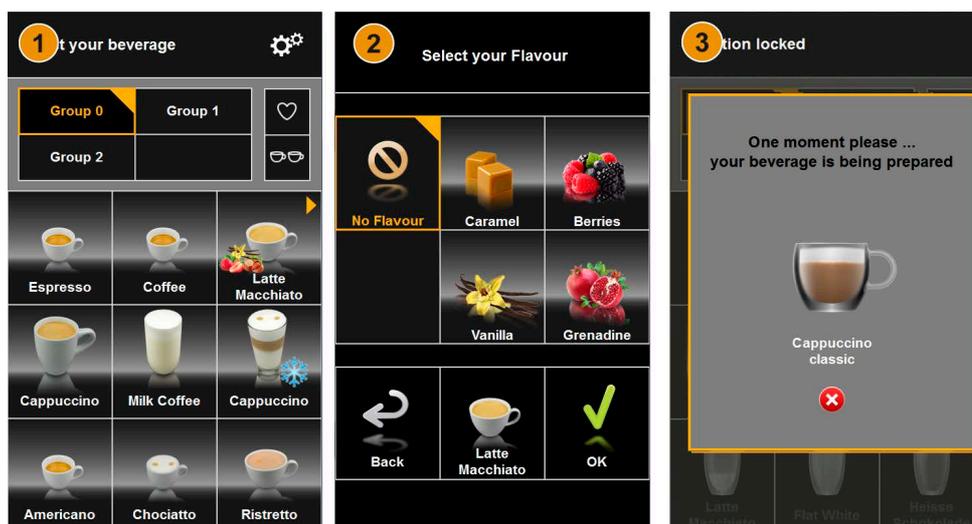
[饮品页面和分组] 选项仅在 [运行 Barista Silber] 中可用。



[DECAF] 和 [双份饮品 (2x)] 辅助功能可在“配置”菜单下的“屏幕布局”子菜单中根据所选运行模式进行设置。

- 1) 选择分组并从分组中保存的饮品中进行选择。
- 2) 当按下 [选择] 时，可以选择调味品 (调味)
- 3) 饮品输出

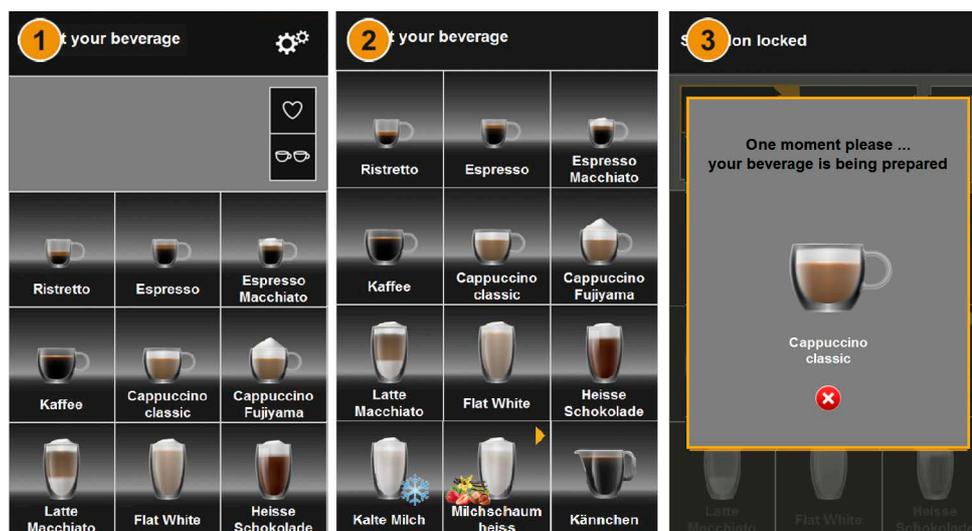




- ▶ 可在“饮品设置”中对所有饮品进行配置。
- ▶ 从“屏幕布局”菜单下的选择列表 [饮品分组] 中选择。
 - 通过显示的包含最高 9 种饮品的页面完成饮品选择。

无 (所有饮品位于一页)

- 1) 从饮品页面中选择
- 2) 从不带有预选选项的饮品页面中选择
- 3) 饮品输出



- ▶ 可在“饮品设置”中对所有饮品进行配置。
- ▶ 从“屏幕布局”菜单下的选择列表 [无 (所有饮品位于一页)] 中选择。
 - 在显示的可包含 12 种饮品的页面上完成饮品选择。

选择饮品前 / 后的选项

在为分组选择配置饮品之前，我们建议定义下列要求：

- 分组功能 (例如，小 - 中 - 大)。
- 每个分组应显示的饮品区域数量。
- 应考虑的饮品总数。
- ▶ 在“配置”菜单下选择 [屏幕布局] 子菜单。
- ▶ 选择“屏幕设计”参数中的 [Barista Silber]。
- ▶ 在“分组选择”参数中选择 [选择饮品前的选项] 或 [选择饮品后的选项]。

- ▶ 在“每组饮品数”参数中应设置显示所需的饮品数量。
- 1-9 个饮品，
- 1-12 个饮品当不带预选选项 [DECAF], [2x], [Barista]
- ▶ 在“组名称”参数中输入名称。
- ▶ 需要时，在“组按钮图片”参数中从选择列表中保存一个图片。
- ▶ 通过移除 SERVICE 卡进行“重启”。
- ▶ 重启后，使用 SERVICE 卡重新选择“配置”菜单。
- ▶ 打开“饮品设置”子菜单。
- ▶ 定义各饮品分组中的饮品。



另见“配置”-“饮品设置”。章。

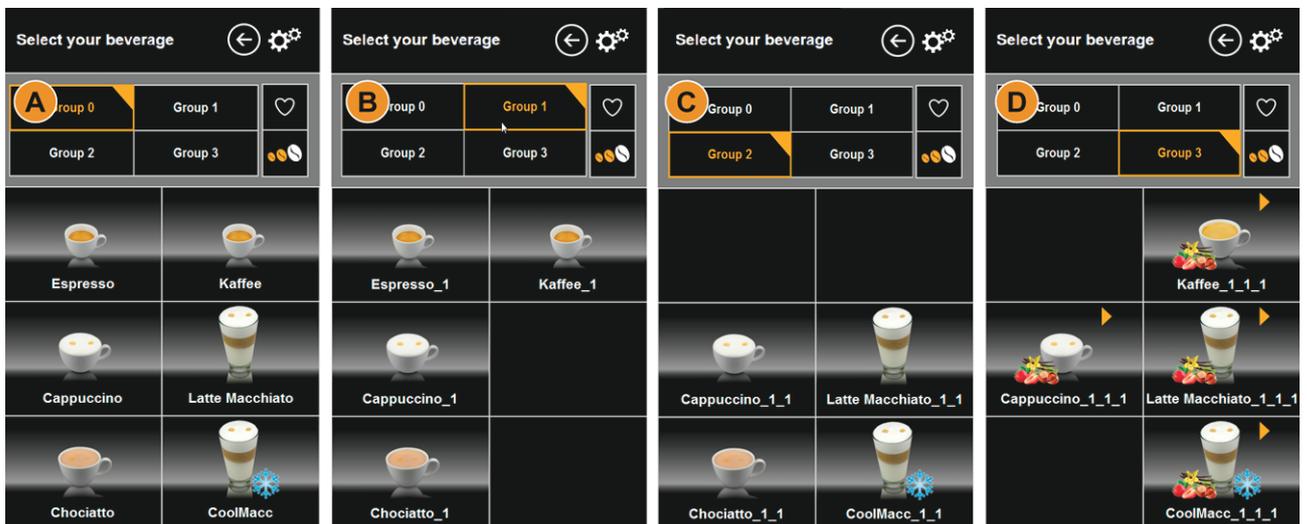


第 1 分组 (A) 的配置应尽可能包含所有可用的基础饮品。

配置示例：4 个每组包含 6 个饮品的分组：

A 组 [小]	B 组 [中]	C 组 [大]	D 组 [+ 调味品]
Espresso	Espresso-1	-	-
咖啡	咖啡 -1	-	咖啡 1.1.1
Cappuccino	Cappuccino-1	Cappuccino-1.1	Cappuccino 1.1.1
Latte Macchiato	-	Latte Macchiato-1.1	Latte Macchiato- 1.1.1
Chocciato	Chocciato-1	Chocciato-1.1	-
CoolMacc	-	CoolMacc-1.1	CoolMacc- 1.1.1

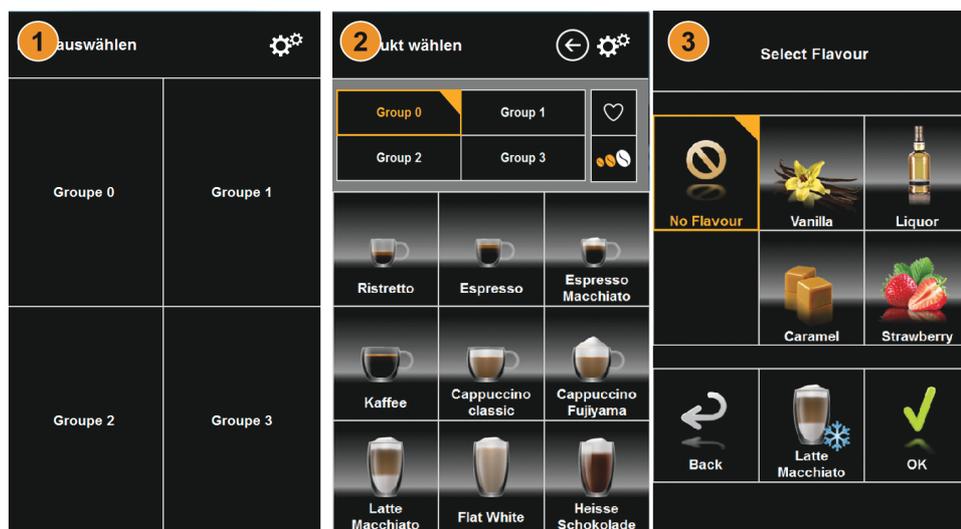
此配置示例允许双向（分组 > 饮品或饮品 > 分组）进行饮品选择。



选项 1: 选择饮品前的选项

现在，通过设定的 4 个分组进行饮品选择：

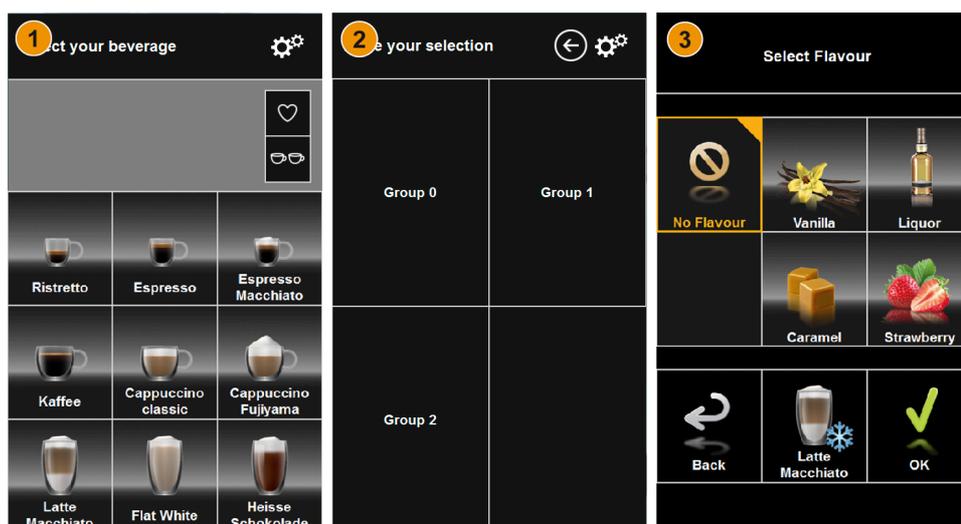
- 从饮品分组（例如，小 - 中 - 大 + 调味品）中选择 (1)。
- 从饮品页面中选择 (2)。
- 从调味品类型中选择 (3)。



选项 2: 选择饮品后的选项

通过饮品页面进行饮品选择 — 接着选择分组（例如，小 - 中 - 大 + 调味品）

- 1) 从饮品页面中选择
- 2) 分组选择
- 3) 当按下 [选择] 时，可以选择调味品（调味）



- ▶ 可在“饮品设置”中对所有饮品进行配置。
- ▶ 从“屏幕布局”菜单下的选择列表 [选择饮品后的选项] 中选择。
 在显示的饮品页面上完成饮品选择。

自助服务

仅在禁用饮品预选时，才能使 Barista Silber 型机器以自助服务模式运行。



需在“配置 - 一般参数 - 通用预选项”中将预选禁用。仅可使用 SERVICE 卡访问。

添加和连接

小心
危及用户



咖啡豆

研磨器旋转的研磨刀片会造成受伤危险。
咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆槽。

小心
危及机器



异物进入后可能造成研磨器堵塞或研磨装置损坏。
请勿将除咖啡豆以外的任何物品装入咖啡豆槽中。



- ▶ 打开咖啡豆槽顶盖并借助旋钮解锁。
- ▶ 添加咖啡豆 (最高 1000 g)。
- ▶ 重新装上顶盖并用旋钮闭紧，然后用钥匙上锁。

水

选项 1: 自来水接口

当泵在没有水的情况下运转可能会损坏机器。
开机前请确保主水阀已打开。

- ▶ 打开主水阀旋塞。

小心
危及机器



为保险起见，建议在每天结束时关闭主水阀。

选项 2: 自来水接口

- ▶ 取下饮用水箱上的顶盖。
- ▶ 每日取下饮用水箱并使用净水彻底冲洗。
- ▶ 使用前给饮用水箱加注新鲜的饮用水。
- ▶ 重新装入饮用水箱。
- ▶ 重新装上顶盖。

牛奶

选项：旁置式冷却装置

- ▶ 打开机门。
- ▶ 将奶罐取出并清洗。
- ▶ 注入已预先冷却的鲜牛奶 (3 – 5°C)。
- ▶ 将奶罐放入冷却装置。
- ▶ 将软管悬挂到奶罐中。
 - 软管末端必须接触到奶罐底部。
- ▶ 关上机门。

选项：台下式牛奶

- ▶ 打开机门。
- ▶ 将奶罐取出并清洗。
- ▶ 注入已预先冷却的鲜牛奶 (3 – 5°C)。
- ▶ 将奶罐放入冷却装置。

- ▶ 将软管悬挂到奶罐中。
 - 软管末端必须接触到奶罐底部。
- ▶ 关上门。

成品饮料粉

小心
危及机器



操作错误可能造成机器损坏。

请勿在粉槽内装入除成品饮料粉以外的物品。粉槽可最多装入 500 g (双槽) 或 1000 g (标准槽) 成品饮料粉。

小心
危及用户



粉槽中的旋转部件会造成受伤危险。

请勿在设备启动以后将手插入粉槽内。

选项 1: 巧克力粉

- ▶ 添加所需的巧克力粉。

选项 2: 双份巧克力粉

双份巧克力粉槽从中间分为两个盛放不同类别巧克力粉的分格。

- ▶ 将所需的巧克力粉添加到分格 1 和分格 2。

Flavour Point (选配件)

小心
危及机器



操作错误可能造成机器损坏。

使用 Flavour Point 时，禁止分配除糖浆或烈酒之外的其他饮品。



为了避免满装的瓶子过溢，必须将软管首先插入瓶中，然后连接 Flavour Point。

Flavour Point

Touch cleaning [30s]

Quick Information On

Exchanging flavour bottle

- ▶ 按下 [] 区域。
 - “服务”菜单打开。
- ▶ 选择 [Flavour Point] 区域。
 - 显示 Flavour Point 子菜单。
- ▶ 选择 [Flavour Point 换瓶] 区域。
 - 启动更换程序。
- ▶ 按照显示屏上的提示操作。

输出

小心
高温液体



使用本机器制作的所有饮品均为热饮。

流出期间禁止将手伸入饮品出口下方或机器中。

设置出口高度

高温表面会造成灼伤危险。

在运行期间不得触碰饮品出口。

小心
高温表层



小心
小心压碎



自动和手动调整饮品出口时存在挤压危险。

调整时注意将双手置于受保护的位置。



只能由提供服务的技术人员设置出口高度。



按下饮品按键后，自动饮品出口移动到预定义位置。

- ▶ 将杯子置于自动饮品出口下方。
- ▶ 按下饮品按键。
 - 自动饮品出口就位。
 - 饮品输出。
 - 自动饮品出口移回原始位置。
- ▶ 然后取出杯子。

咖啡饮品

小心
高温液体



- ▶ 将杯子放置在饮品出口下方。
- ▶ 按下所需饮品按键。
 - 饮品按键闪烁，执行输出。
 - 饮品名称和输出进度将显示在显示屏上。
- ▶ 饮品停止流出后将杯子移开。

加咖啡粉的饮品



咖啡粉的手动添加口位于两个咖啡豆料斗之间。

小心
危及机器



错误操作可能会损坏机器。
不得将速溶咖啡放入手动添加口内。只能装入咖啡粉和清洁药片。



选项 1: 配备手动添加口监控

- ▶ 将杯子放置在饮品出口下方。
- ▶ 打开研磨咖啡添加口。
 - “DECAF 添加口” 微开并显示在状态栏内。
 - 可提供的饮品都会出现在显示屏上。
- ▶ 按下所需饮品按键。
 - “添加无咖啡因的咖啡粉” 显示在显示屏上。
- ▶ 在 15 秒内加入研磨咖啡。
- ▶ 关闭研磨咖啡添加口。
 - 饮品输出开始。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。

选项 2: 未配备手动添加口监控

- ▶ 将杯子放置在饮品出口下方。
- ▶ 操作 DECAF 区域。
 - 可提供的饮品都会出现在显示屏上。
- ▶ 按下所需饮品按键。
 - “添加无咖啡因的咖啡粉” 显示在显示屏上。
- ▶ 打开咖啡粉的手动添加口。
- ▶ 在 15 秒内加入咖啡粉。
- ▶ 关闭咖啡粉的手动添加口。
 - 饮品输出开始。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。



小心
高温液体



热水

可以按如下方式用 SERVICE 卡预设热水输出：

- 带“开始 - 停止”功能的 [热水] 按键。
- 带“长按”功能的 [热水] 按键。
- 带“双份饮品”功能的 [热水] 按键。
- ▶ 将杯子置于热水出口下方。
- ▶ 按下或按住按键 [热水]。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。

小心
高温表层



热水出口流出热水时存在烫伤危险。
不得触碰热水出口。

牛奶饮品

小心
高温液体



- ▶ 将杯子放置在饮品出口下方。
- ▶ 按下所需饮品按键。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。

加香精的饮品

小心
危及机器



操作错误可能造成机器损坏。

使用 Flavour Point 时，禁止分配除糖浆或烈酒之外的其他饮品。

小心
高温液体



选项 1: 选择香精

- ▶ 将杯子置于饮品出口下方的杯托处。
- ▶ 按下所需饮品按键。
 - 显示选择屏幕。
- ▶ 选择香精。
- ▶ 选择标准咖啡或无咖啡因咖啡。
- ▶ 按下 [准备我的饮品！] 区域。
 - 流出所选的组合。
 - 重新显示饮品概览。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。



选项 2: 预定义饮品

- ▶ 将杯子置于饮品出口下方的杯托处。
- ▶ 按下所需饮品按键。
- ▶ 在饮品停止流出后将杯子移开。

蒸汽

小心
蒸汽



- ▶ 将杯子或者其他容器置于蒸汽喷嘴下方。
 - 蒸汽喷嘴的顶端必须完全浸没在牛奶表面下。
- ▶ 按下 [蒸汽] 按键。
- ▶ 蒸汽喷出结束后将杯子 / 容器移开。

- ▶ 使用浸湿的纸巾从外部清洁蒸汽喷嘴。
- ▶ 将蒸汽喷嘴正对滴水格栅并短按 [蒸汽] 按键。
 - ☑ 牛奶和饮品的残留物将从蒸汽喷嘴中清除。

选项 1: 强力蒸汽

- ▶ 通过在牛奶表层以下注入蒸汽使牛奶与空气混合。
 - ☑ 牛奶从 5 °C 升温到 37 °C。
- ▶ 通过在牛奶表层以下三分之二处注入蒸汽并顺时针转动，可以制作出细密的奶泡。
 - ☑ 牛奶从 37 °C 升温到 65 °C。

选项 2: 自动蒸汽

- ▶ 通过在牛奶表层以下注入蒸汽使牛奶与空气混合。
 - ☑ 牛奶升温到设定温度
 - ☑ 到达设定温度后，自动蒸汽关闭。
- ▶ 通过在牛奶表层以下三分之二处注入蒸汽并顺时针转动，可以制作出细密的奶泡。
 - ☑ 牛奶从 37 °C 升温到 65 °C。

输出选项

停止正在进行的输出



如果错误地选择了饮品，则可以停止正在进行的分配。

选项 1: 停止正在进行的输出

- ▶ 按下按键 [X]。
- ☑ 饮品输出停止。

选项 2: 删除预选中的饮品

- ▶ 按下按键 [X]。
- ☑ 预选的饮品已被删除。
- ☑ 当前饮品已经输出完毕。

预选饮品



如果已配置，则可以依次选择并输出多个不同饮品。咖啡机按照所选的顺序输出饮品。



饮品流出期间，可以继续选择饮品并依次输出。饮品显示在右上方。

- ▶ 将杯子置于饮品出口下方。
- ▶ 点击所需的饮品按键。
- ▶ 第一次饮品流出结束后移开杯子，并将下一个杯子置于饮品出口下方。

删除预选中的饮品。

- ▶ 按下按键 [X]。
- ☑ 预选的饮品已被删除。
- ☑ 当前饮品已经输出完毕。
- ▶ 重新按下 [X] 按键，提前停止正在流出的饮品。

双份饮品



如已配置，则可通过点击按键 [2 x] 一次性制作两杯饮品。



- ▶ 将杯子置于饮品出口下方。
- ▶ 点击按键 [2 x]。
- ▶ 按下所需饮品按键。
- ▶ 在饮品流出结束后将杯子移开。

清空

粉渣盒



咖啡渣被投入粉渣盒中。如果未插入粉渣盒，则产品无法流出。

小心
危及机器



手动操作会损坏自动饮品出口。
在不影响自动饮品出口的前提下取出粉渣盒。

- ▶ 将手动饮品出口调整至最高位置。
- ▶ 取出粉渣盒。
- ▶ 清空粉渣盆再将其插入。
 - 机器再次准备就绪。

台下式粉渣孔

从冲泡器中排出的咖啡渣饼通过台下式粉渣孔进入下面的渣盒中。

- ▶ 打开柜门并取出渣盒。
- ▶ 清空渣盒。
- ▶ 放回渣盒，并关闭柜门。



渣盒盛满时，在机器的显示屏上不会显示清空要求。因此应定期检查台下式渣盒。

废水箱

如果咖啡机使用外部废水箱，则应定期将其清空，或最迟在出现清空提示后立即清空废水箱。

- ▶ 取出废水箱并清空。
- ▶ 使用家用清洗剂彻底清洁废水箱，并用自来水冲洗。
- ▶ 重新装入废水箱。

运输条件

小心
危及用户



咖啡机不当运输可能会导致受伤。
注意一般健康与安全须知。

- ▶ 改变位置前请务必将饮用水源、电源以及废水出口断开。
- ▶ 改变位置前请检查地面是否有障碍物和凹凸不平。

小心
危及机器



运输不当可能造成机器损坏。
使用手推车更换机器位置时必须注意以下几点：

- 考虑到安全因素，更换位置时不得推撞手推车，只能拖拉。
- 只能拖拉手推车，不能拖拉机器。
- 手推车不能用于运输。



由于滥用手推车或者未遵守使用说明书规定而造成的损坏，制造商不承担任何责任。

显示屏提示 / 要求

显示屏提示	原因	解决方案
粉渣盒缺失	<ul style="list-style-type: none"> 粉渣盒被取出 (清洁程序, 清空等等) 关闭键受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 装入粉渣盆。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。
清空粉渣盒	粉渣盆已满	<ul style="list-style-type: none"> 清空渣盒。
清洁程序	当达到设定的饮品制作数量后未清洗机器时显示。	<ul style="list-style-type: none"> 进行每日清洁 (参见章节清洁)。
右 / 左豆槽已空	当咖啡豆料斗已空或者咖啡豆被卡住时显示	<ul style="list-style-type: none"> 在咖啡豆槽中装入咖啡豆 (每个料斗最多 1000 g) 并确认。
左侧或右侧咖啡豆槽堵塞 研磨器左右侧阻塞	研磨装置中有物品 (例如石子) 卡住	<ul style="list-style-type: none"> 检查研磨器内是否被堵塞, 在必要时用吸尘器将剩余的咖啡豆吸出。
咖啡 / 热水 / 蒸汽加热中	温度比设置的温度低 10 °C。	<ul style="list-style-type: none"> 请等待, 至达到设定温度。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。
更换过滤器	过滤器中已流过设置好的水量 (升 / 月)	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
要求维护	已达到编程设定的饮品数量 (杯 / 月)。需要维护	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
饮用水箱已空	<ul style="list-style-type: none"> 饮用水箱已空。 浮球开关受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 装满水箱并放置在柜台下方。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。
废水箱已满	<ul style="list-style-type: none"> 废水箱已满。 浮球开关受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 清空废水箱并放置在柜台下方。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。
添加研磨咖啡	<ul style="list-style-type: none"> 按下按键 [DECAF], 制作一杯不含咖啡因的饮品。 研磨咖啡和清洁药片的添加口已打开。 	<ul style="list-style-type: none"> 加入研磨咖啡, 制作一杯不含咖啡因的饮品。 研磨咖啡和清洁药片的添加口已关闭。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。
调味品 1 空 调味品 2 空 调味品 3 空 调味品 4 空	<ul style="list-style-type: none"> 相应的瓶子已空。 传感器损坏。 	<ul style="list-style-type: none"> 将满装的瓶子置入 Flavour Point 并连接。 如果仍显示提示消息: 请联系服务合作伙伴。

关机

运行结束

选项 1: 操作模式



- 进行每日清洗。
- 清洗结束后, 机器切换到待机。

选项 2: 外部饮用水箱和废水箱

- 清空饮用水箱, 并用清水冲洗。
- 清空废水箱, 并用清水彻底清洗。

选项 3: 牛奶系统

- 取出牛奶罐。
- 清空牛奶罐并清洗。

较长的停机时间（超过 1 周）

与运行结束时的操作相同。额外步骤：

- ▶ 将机器的电源插头从电网上断开。
 - ☑ 机器已断电。
- ▶ 关闭饮用水接管的闭塞阀。



在长时间停机后，咖啡机必须在开机后进行清洁。



因未遵守规定而造成的机器损坏不在保修范围之内。

小心
危及机器



存在水泵干运行的危险。
重新使用设备时，必须首先打开饮用水供水管的闭塞阀，然后接通机器。

清洁

清洗间隔

清洗间隔					
日 常	周 常	按 需 定 期	选 择	选 择	
自动清洁					
X					清洁程序
X					自动冲洗 (如果已编程)
X		X			热水冲洗
X		X		○	牛奶软管冲洗
X		X		○	牛奶系统清洁
手动清洁					
X		X			自动出口
X		X		○	蒸汽喷嘴
X					粉渣盒
X					滴水盘和滴水格栅
X					外部清洁
X					冲泡室
	X	X			咖啡豆 - / 粉槽
X				○	搅拌器
X				○	牛奶容器
X				○	冷藏设备
	X	X		○	Flavour Point
X				○	饮用水箱 (外部)
X				○	废水箱 (外部)

图例

- 每日 : 至少每天执行一次，必要时增加次数。
- 每周 : 至少每周执行一次，必要时增加次数。
- 根据需求 : 根据需求 (出现污染时)。
- 要求 : 显示屏上显示相应的要求。
- 备选 : 取决于机器装备。



若需更好地了解未进行和已进行的清洁作业，请使用本章中提及的清洁计划。

清洁剂

小心
危及机器

使用错误的清洁剂可能损坏机器！
进行每日和每周清洁时仅使用由 Schaeerer AG 推荐的清洁剂。



使用清洁剂前必须认真阅读包装上的说明信息和安全数据单。如果未提供安全数据单，请向经销商索取。



咖啡系统的清洁药片	
用途	咖啡系统的每日清洁
清洁目的	清除咖啡系统内油脂残留物
使用间隔	每天 1 次

牛奶系统的清洁粉“Milkpure 清洁粉”



信息	
用途	清洗牛奶系统
清洁目的	清除牛奶系统中的牛奶油脂和细菌
使用间隔	每天使用一包（每包 10g）

清洁要求



除了时间，清洁要求只能由服务技术人员编程和设置。



用 CHEF 卡设置请求要求的时间，擦边和章节“编程”-“请求要求”。

针对清洁要求提供多个选项：

选项 1: 无清洁要求

清洁请求已禁用。

选项 2: 带信息的清洁要求

在设置的时间显示清洁要求。可以继续供应饮品。无需确认信息。

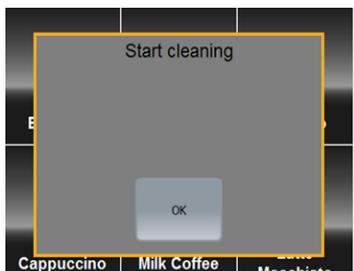
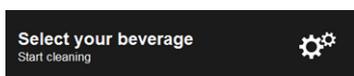
选项 3: 带信息且需确认的清洁要求

在设置的时间显示清洁要求。为了继续供应饮品，必须确认该信息。但是，也可在未清洁的情况下继续供应饮品。

► 确认信息。

- 隐藏信息，可以继续运行。
- 信息每分钟重新显示一次。

如果在设置的时间前一小时内进行清洁，则不显示清洁要求。





选项 4: 强制性的清洁要求

在设置的时间显示清洁要求。如果在显示屏上出现要求后仍未进行清洁，则在规定时间过后会采取强制清洁，以上次清洁后开始供应饮品的时间来计算。一旦采取强制清洁，则饮品供应被锁止，或者清洁程序启动，且只能通过完成清洁重新结束该状态。

- ▶ 确认信息。
- ▶ 执行清洁。
 - 机器重新恢复使用就绪状态。

清洁选项

热水冲洗



热水存在烫伤危险。
输出期间禁止将手伸入饮品出口下方或机器中。

选项 1: [服务] 区域可见

[TouchIT 配置] 下的“服务按钮可见”参数已激活。

- ▶ 按下左下方 [服务] 区域。
 - “服务”菜单打开。
- ▶ 操作 [冲洗]。机器冲洗被激活。



选项 2: [服务] 区域隐藏

[TouchIT 配置] 下的“服务按钮可见”参数已禁用。

- ▶ 在触摸屏右上角长按 ±2 秒。
 - “服务”菜单打开。
- ▶ 操作 [冲洗]。机器冲洗被激活。



在“自助操作”模式下，可能要求输入 PIN。根据“自助操作设置”参数中的配置。

自动清洗



热水存在烫伤危险。
输出期间禁止将手伸入饮品出口下方或机器中。



冲洗是运行 Best Foam™ 牛奶系统的前提条件。

选项 1: 开机冲洗 (不能禁用)

在启动机器后，一旦达到运行温度，则开始热水冲洗。在显示屏上会出现一条警告提示。

选项 2: 关机冲洗 (不能禁用)

关机前将启动热水冲洗。此前显示屏上出现一条警告提示。



选项 3: 冲洗咖啡



该设置在 24 小时模式下有效。这可以避免在清洗后第一次直接输出咖啡时出现“水流错误”。这基于浓缩咖啡配方。



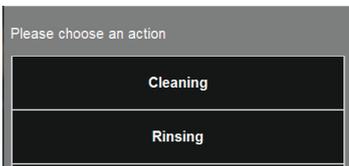
清洁后直接输出冲洗咖啡。冲洗咖啡不得饮用。

每日清洗

自动清洗程序



清洁结束后，机器切换到待机。该功能不能禁用。因为，它是清洁结束后牛奶系统正常运行的前提条件。



选项 1: 无 PIN 要求

- ▶ 按下 [] 区域。
 - ☑ 显示选择列表。
- ▶ 操作 [清洁] 区域。
 - ☑ 开始清洗程序。
- ▶ 遵循显示屏上的提示。
 - ☑ 进行清洁。

选项 2: 有 PIN 要求

- ▶ 按下 [] 区域。
 - ☑ 显示选择列表。
- ▶ 操作 [清洁] 区域。
 - ☑ 显示 PIN 的输入区。
- ▶ 输入 PIN。
 - ☑ 开始清洗程序。
- ▶ 遵循显示屏上的提示。
 - ☑ 进行清洁。

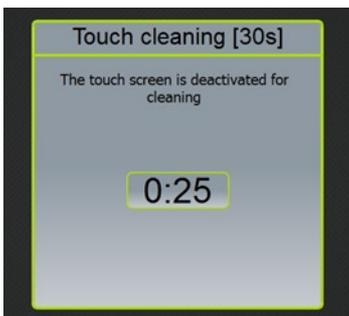


触摸屏

清洁过程中触摸屏的损坏。

不得使用研磨性去污剂。禁止用蛮力、较大压力或尖锐物品按压显示屏。

小心
危及机器



- ▶ 按下 [] 区域。
 - ☑ 显示选择列表。
- ▶ 操作 [清洁触摸屏] 区域。
 - ☑ 触摸屏将禁用 30 秒。
 - ☑ 输入时显示屏将无反应。
- ▶ 用纸巾和通用的玻璃清洁剂清洁触摸屏。
 - ☑ 在倒计时结束后，触摸屏被激活。

小心
危及用户



牛奶容器

牛奶沉淀物和细菌会污染牛奶和奶罐。
每次加注前清洁奶罐和顶盖。

- ▶ 使用清水彻底清洗并反复冲洗奶罐。
- ▶ 使用清水彻底清洁奶罐顶盖。
- ▶ 使用干净的布擦干。

小心
危及用户



饮用水箱

沉淀物和细菌会污染饮用水箱。
每天冲洗饮用水箱，不得使用清洁剂。

- ▶ 使用清水对饮用水箱进行多次彻底的冲洗。
- ▶ 使用干净的布擦干。

小心
危及用户



粉渣盒

粉渣盒中的咖啡渣很容易导致霉菌形成。如果菌斑扩散至机器，则咖啡可能会被污染。
因此必须每天清洁粉渣盒。

- ▶ 使用清水和家用清洁剂彻底清洁粉渣盒。
- ▶ 用干净的水冲洗并用干净的毛巾擦干。

小心
危及用户



外部废水箱

沉淀物和细菌会污染废水箱。
每天冲洗及清洁废水箱和顶盖。

- ▶ 用清水对废水箱进行多次彻底冲洗。
- ▶ 用清水彻底清洁废水箱的顶盖。
- ▶ 使用干净的布擦干。

小心
危及用户



旁置式冷却装置

牛奶沉淀物和细菌会污染牛奶和冷却装置。
每日清洁冷却装置。

- ▶ 将奶罐从冷却装置中取出。
- ▶ 用清水和未使用过的新布彻底擦拭冷却装置内部。
- ▶ 将奶罐放回冷却装置中。



另见“安全提示”-“卫生条例”-“牛奶”。章。

小心
高温液体



自动的饮品出口

在清洁自动饮品出口及其出口护盖期间存在烫伤危险。
不得触碰热水。仅使用长柄的清洁刷。每日清洁一次出口护盖。

清洁

- ▶ 咖啡机清洁期间，在流水下用刷子清洁出口护盖。



每周手动清洁

咖啡豆桶

陈旧的咖啡豆油脂可能对咖啡味道产生不利影响。

**研磨器旋转的研磨刀片会造成受伤危险。
咖啡机开机时不得将手伸入咖啡豆槽。**

小心
危及用户



小心
危及机器



**咖啡豆槽刮伤。
不得使用研磨性去污剂。**

- ▶ 将咖啡豆槽用旋钮锁定。
- ▶ 将滑阀向前拉动。
 - ☑ 机器开口被锁止。
- ▶ 拆卸咖啡豆槽。
- ▶ 将剩余的咖啡豆从机器和咖啡豆槽中取出。
- ▶ 将咖啡豆槽置于自来水下彻底冲洗并用软布擦拭。
- ▶ 使用干净的布擦干顶盖和豆槽。
- ▶ 重新安装咖啡豆槽。
- ▶ 将滑阀向后按压。
 - ☑ 机器开口被解锁。
- ▶ 加入咖啡豆。

冷却装置除霜 (选项)

**冷却内室的表面可能损坏。
不得用锋利的物体去除冰层，应始终采用除霜的方法。**

小心
危及机器



- ▶ 关闭旁置式冷却装置或拔下电源插头。
- ▶ 打开前门并保持其开启。
- ▶ 用吸水的软布擦拭形成的融水。
- ▶ 重复此步骤，直到冰层完全消融。
- ▶ 关闭前门，重新打开设备或重新插上电源插头。

Flavour Point (选配件)

**沉淀物和细菌会造成污染危险。
每周或按需清洁 Flavour Point。**

小心
危及用户



- ▶ 将瓶子从 Flavour Point 中取出。
- ▶ 用热水和家用清洁剂清洁 Flavour Point 内部。
- ▶ 将瓶子重新放入 Flavour Point 中。



另见“安全提示”-“卫生条例”-“糖浆”。另请参见章节“清洁”-“根据需要”-“带 Flavour Point 的 Schaefer Coffee Art Plus”。章。

Schaerer Coffee Art Plus 带有咖啡粉系统 (选配件)



另见 使用说明书中的“预防措施”和“清洁”。章。



在饮品、热水和蒸汽出口处有烫伤的危险。
输出或者清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方。



若软管从搅拌器分离，则在粉末饮品流出时有烫伤危险。
在软管从搅拌机分离前，拉出抽拉式粉渣盒。



如果错误清洁剂可能会导致机器损坏。
不得将 Milkpure 清洁粉倒入手动添加口。

粉末系统清洁

1



饮料粉系统每周必须至少清洁一次。

2



- ▶ 将盖子向上推并取下。
- ▶ 将混合杯上的饮品软管卸下。
- ▶ 拉出抽拉式粉渣盒。
- ☑ 饮品供应被停用。

3



- ▶ 将混合杯下方的操纵杆沿逆时针方向转动。
- ▶ 将混合杯从前方拉出。
- ▶ 将饮品软管从机器上取下。

4



- ▶ 将混合杯拆成两部分 (见插图)。
 - ▶ 将机器部件和饮品软管置于流动的热水下清洁。
- 各个部件干燥后，重新进行安装。

5



- ▶ 按相反的顺序重新安装混合杯。重新安装软管 (请勿遗漏弹簧!)。
- ▶ 将接水盘重新置于搅拌器下方。
- ▶ 重新安装盖子。
- ▶ 可重新推入抽拉式粉渣盒。

6



- ▶ 启动自动清洁。
- ▶ 遵从显示屏上的提示。

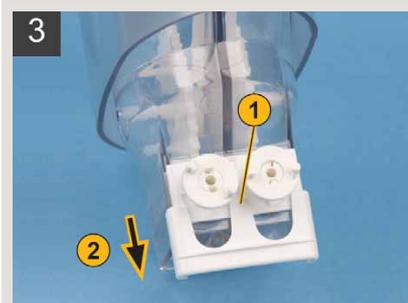
需要时清洁粉末系统



- 1
- ▶ 打开螺旋栓。
 - ▶ 取出粉末槽。
 - ▶ 倒掉剩余的粉末。



- 2
- ▶ 取出搅拌器上方的漏斗并清洁。
 - ▶ 顽固的残留物使用刷子清除。
 - ▶ 重新安装漏斗。



- 3
- ▶ 撬起中间的 盖子 (1) 并向下移开 (2)。



- 4
- ▶ 抽出给料螺杆。
 - ▶ 使用活水清洁粉末槽和部件。
- 各个部件干燥后，重新进行安装。
- ▶ 将给料螺杆按照相反的顺序重新安装。
 - ▶ 将给料螺杆插入粉末槽中。
 - ▶ 重新安装盖子。
 - ▶ 重新装入粉末槽。
 - ▶ 关上螺旋栓。

小心
危及用户



不正确使用咖啡豆、水、牛奶、粉末或其他咖啡成分可能会给您的健康带来损害！
遵守 HACCP 卫生规定！



另见 使用说明书中的“安全提示”-“卫生条例 HACCP”。章。

根据需求

Flavour Point (选配件)

小心
危及用户



在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。
输出或者清洗期间禁止将手伸到流出口位置下方。



- ▶ 按下 [] 区域。
 - “服务”菜单打开。
- ▶ 选择 [Flavour Point] 区域。
 - 显示 Flavour Point 子菜单。
- ▶ 选择 [清洗 Flavour Point] 区域。
 - 开始清洗程序。
- ▶ 遵循显示屏上的提示。
 - 进行清洁。

滴水盘

小心
危及机器



高温可能导致损坏。
请勿在洗碗机中清洁滴水盘。



- ▶ 用清水和家用清洁剂彻底清洗滴水盘以及滴水格栅。
- ▶ 用干净的水冲洗并用干净的毛巾擦干。

热杯器

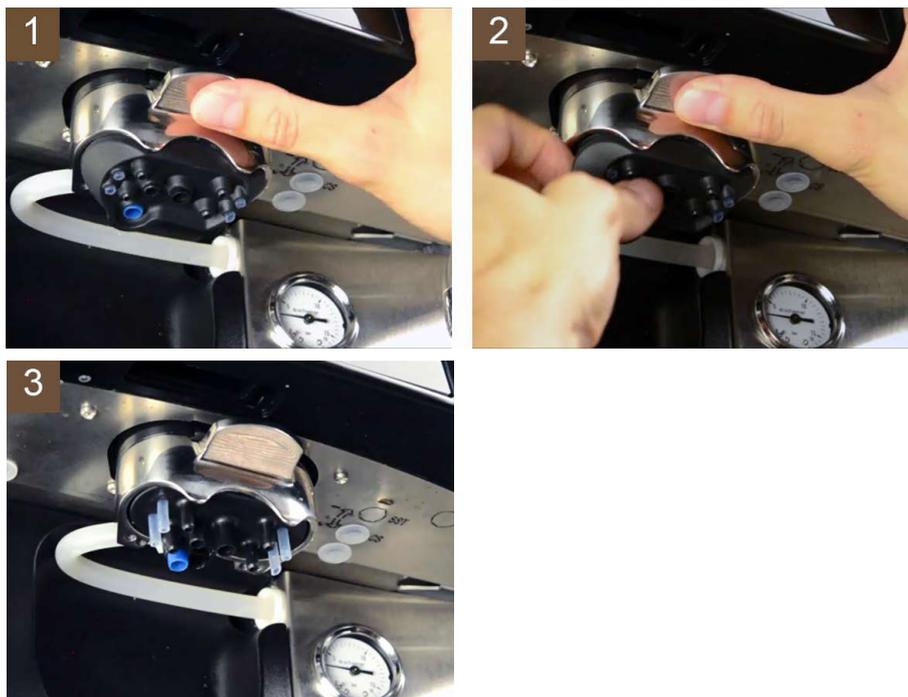


热杯器的清洁说明详见单独的“热杯器 / Cup & Cool”使用说明书。

拆卸 / 安装出口护盖

拆卸

- ▶ 用手固定住自动饮品出口 (图 1)。
- ▶ 抓住出口护盖的背面 (图 2)。
- ▶ 向下拔出出口护盖 (图 3)。
- 出口护盖已拆卸完毕。



清洁

- ▶ 出口护盖拆下后，目视检查饮品出口。
- ▶ 在发现异常的情况下，用刷子和清水清洁无护盖的出口。
- ▶ 单独用清水彻底清洁拆下的出口护盖。

安装

- ▶ 从饮品出口的背面装入出口护盖（图 1）。



在按紧出口护盖的时候，注意不要向上推巧克力软管。

- ▶ 向上推出口护盖（图 2）。
- ▶ 将出口护盖的整个表面向上方按压（图 3）。



出口部分必须突露出来（图 4）。





HACCP 清洁方案

正常安装、维护、保养和清洁时，Schaerer 公司的咖啡机符合 HACCP 要求的前提条件。

如果未按照规定维护和清洁咖啡机，从食品卫生角度来看，输出的牛奶饮品会损害健康。注意并遵守以下几点：

小心
危及机器



- 在清洁过程中请戴好防护手套。
- 清洁前和清洁后必须彻底清洗双手。
- 应在每天饮品制作完毕后清洁咖啡机。
- 每次加注前以及制作完饮品后清洁奶罐。
- 严禁将清洗剂加入奶罐中。
- 严禁将清洗剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 严禁混合清洁剂。
- 请将清洁剂与咖啡、牛奶和成品饮料粉分开存放。
- 不得使用研磨性去污剂、刷子或清洁用具。
- 清洁之后请勿再碰触与饮品直接接触的部位。
- 注意并遵循清洁剂的剂量以及安全提示。
- 进行每日和每周清洁时请遵守使用说明书和清洁卡上的要求。



要更好地了解即将进行的清洁和已完成的清洁，请使用本章中的清洁时间表。

维护和保养

维护

咖啡机需定期维护。维护时间取决于不同因素，但主要取决于机器的负荷情况。

一旦达到维护时间点，机器将在显示屏上发出信息。一般情况下，机器可以继续正常运行。

► 联系服务合作伙伴并通知维护需要。

小心
危及机器



如果没有及时进行维护，则可能出现磨损并导致无法继续确保机器的正常运行。显示维护提示后，请尽快通知服务合作伙伴。

选项 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

饮品达到 55'000 杯之后。

选项 2: 进一步的普遍有效的保养时间间隔：

每 12 个月更换安全阀。

每 72 个月更换煮水器（蒸汽炉，加热器）。

仅当遵守规定的维护间隔时，制造商才承担所有可能出现的赔偿责任。

小心
危及机器



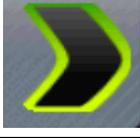
外部滤水器



外部水过滤器在达到设定的水量之后需由授权的客服或者服务技术人员替换。

编程

导航

图标	说明
	停止 / 中止饮品输出
	返回上一窗口
	保存当前设置
	删除数值 / 数值归零
	在饮品设置模式下输出测试饮品。 此区域启动测试饮品的输出。输出结束后将显示输出时间和冲泡时间。
	点击此栏打开调整轮： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 通过向上或向下推动调整轮来调节数值。 ▶ 通过点击检查标记确认已调节的数值。 <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 设置值被应用且显示在区域中。
	启用 / 禁用某功能
	打开一个选择区。

设置举例

启用 / 锁定参数



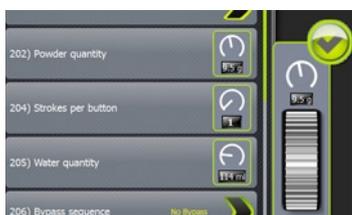
- ▶ 操作相应参数旁的区域。
 - 区域在右侧，并且绿色 = 参数启用。
 - 区域在左侧，并且灰色 = 参数锁定。

选择目录



- ▶ 操作相应参数的箭头。
 - 显示选择列表。
- ▶ 如有，通过滚动条滚动到所需数值。

调节设置区



- ▶ 操作相应参数旁的 [] 区域。
 - 显示设置轮。
- ▶ 将设置轮向上或向下转动，以调整值。
 - 向上 - 值增大。
 - 向下 - 值减小。
 - 当前值显示在设置轮上方。
- ▶ 使用 [] 确认所需的值。
 - 值被应用。

带字母的参数



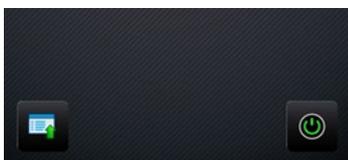
- ▶ 按下文字区数秒。
 - 显示键盘区。
- ▶ 通过键盘区输入文字。
- ▶ 用 [] 确认。
 - 键盘区关闭。

带数字的参数



- ▶ 按下相应的文字区。
 - 显示数字输入区
- ▶ 通过输入区输入数字。
- ▶ 用 [] 确认输入。
 - 输入区关闭。

待机快速菜单



显示信息、预设置和待机时的统计：

- ▶ 操作 [] 区域。
- ▶ 选择 [快速菜单] 菜单项。
 - “快速菜单”打开



显示下列信息：

- 机器号
- 客户号
- 软件版本 SCA
- 软件版本 TouchIT
- 外部按键可用性
- 错误和清洗统计（参见第 65 页的“计数器统计表”）



可以执行下列设置：时间

- ▶ 选择 [设置时钟] 区域。
- ▶ 选择小时或分钟，并用方向键设置时间。

日期

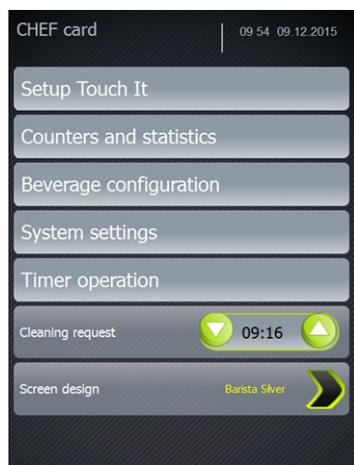
- ▶ 选择 [设置日期] 区域。
- ▶ 选中日、月或年，并用方向键设置日期。

进入编程模式

编程模式需要 CHEF (或 SERVICE) 卡。



未激活的参数只能使用 SERVICE 卡进入。



- ▶ 启动机器。
- ▶ 将 CHEF 卡插入读卡器。
 - CHEF 卡菜单打开。
- ▶ 进行设置并保存。
- ▶ 拔出 CHEF 卡。
 - 重新启动咖啡机。

如果已由售后技术人员激活，则可通过 CHEF 卡设置以下分项：

- TouchIT 的组成
- 计数器和统计表
- 饮品设置
- 系统设置
- 定时器
- 清洁要求
- 屏幕设计

TouchIT 的组成

在“TouchIT 配置”菜单中包含下列子项：

- 校准屏幕
- 语言
- 产品按键标识
- 商标
- 清洁 PIN
- 服务 PIN
- 预选超时时长 (默认饮品分组)
- 屏保超时
- 屏幕保护图像选择
- 外部按键
- 调味品泵 1-4 名称
- 调味品泵 1-4 符号

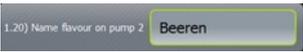


子项的内容在本章节后面进行说明。



所作更改需在完成下列动作后激活：1) 保存按键已按下，2) CHEF 卡已取出，3) 软件在启动时重新自动加载。

TouchIT 配置参数		
显示文本	设置范围	说明
调校显示屏	–	<p>调校显示屏： 校正时将在显示屏上的不同部位显示一个十字符号。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 显示时按住十字符号，直到调校结束。  <p>从下面按下触摸屏（参见图示）。用左手或右手手指肚按压以及用指尖按压会造成效果明显变差。</p> <p>出于安全考虑，触摸屏的玻璃厚度有 3 mm，因此可能无法达到预期的、类似智能手机的灵敏度。</p> <p>如果用户使用触摸屏导航时遇到问题，则可以调校显示屏。例如，当点击某些区域而没有反应时。</p>
语言	所有保存的语言	切换显示屏语言。
产品按键标识	(A) 仅文本 (B) 设置 1 (C) 设置 2 (D) 设置 3	<p>提供有四个不同的符号集。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择所需符号集。 
商标（在“待机”模式下）	所有保存的图像	<p>从系统内保存的图像中选择。</p> <p>见“触摸屏图像”。章。</p>
清洁 PIN	0-9999	<p>清洁前激活 PIN 输入要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 在区域中输入 PIN 编号。 <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 清洁前的 PIN 要求。 ▶ 带 (0000) 的输入区。 <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 无清洁前的 PIN 要求。 <p>(0000) PIN 要求已禁用。</p>
服务 PIN	0-9999	<p>分配一个 PIN 用于进入服务菜单。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 在区域中输入 PIN 编码并确认。
预选超时时长 	0-999 秒	<p>在触摸屏中显示规定的默认标签级前的时间段设置。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 进行时间设置。 <p>设置为“0 秒”时，功能禁用。</p> <p>默认标签由服务技术人员确定。</p>
屏保超时 	0-999 秒	<p>在触摸屏中显示所选的屏保图像前的时间段设置。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 进行时间设置。 <input checked="" type="checkbox"/> 显示参数“屏保图像”。 <p>见“商标/屏保”，了解更多信息。章。</p> <p>设置为“0 秒”时，功能禁用。</p>

TouchIT 配置参数		
显示文本	设置范围	说明
屏保图像 	所有保存的图像	打开用于选择保存的屏保图像的选择菜单。 ▶ 从选择列表中选择一张现有图像作为屏保。 <input checked="" type="checkbox"/> 所选图像在设置的时间结束后显示在触摸屏中。 见“商标/屏保”，了解更多信息。章。
外部按键 	-	激活操作面板中的添加按键。可以直接输出蒸汽和/或热水。 设置“关闭”： <input checked="" type="checkbox"/> 无查询请求，“添加按键”功能不激活。 设置“打开”： <input checked="" type="checkbox"/> 激活已安装的无查询请求的添加按键。 设置“自动识别”： <input checked="" type="checkbox"/> 在每次启动机器时启动查询请求。安装了添加按键时，功能激活。 该功能需要操作面板中的添加以及一个添加电路板。 机器启动时的查询请求持续 ± 4 秒。
调味品泵 1 名称 调味品泵 2 名称 调味品泵 3 名称 调味品泵 4 名称 	文本输入	如果 SCA TouchIT 装有 Flavour Point，则在该参数下可以定义调味品的名称。 如果符号被修改，则显示默认名称。仅在带 Flavour Point 的机器上激活。
调味品泵 1 符号 调味品泵 2 符号 调味品泵 3 符号 调味品泵 4 符号 	文本输入	选择用于位置 1-4 上调味品的符号。 如果符号被修改，则在名称上显示默认名称。仅在带 Flavour Point 的机器上激活。

计数器和统计表

在“计数器和统计表”菜单中包含下列子项和信息：

- 机器和天数计数器
- 饮品计数器
- 维护计数器
- 错误和清洗统计





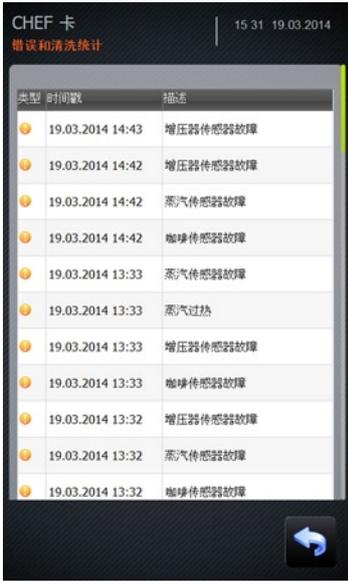
子菜单的内容在本章节后面进行说明。



所作更改需在完成下列动作后激活：1) 保存按键已按下，2) CHEF 卡已取出，3) 软件在启动时重新自动加载。

计数器和统计表参数																																																														
显示文本	设置范围	说明																																																												
机器和天数计数器  <table border="1"> <thead> <tr> <th>产品</th> <th>日常</th> <th>总计</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>分配的产品 (所有)</td><td>767</td><td>767</td></tr> <tr><td>冲泡饮品</td><td>289</td><td>289</td></tr> <tr><td>咖啡产品</td><td>180</td><td>180</td></tr> <tr><td>卡布奇诺/牛奶咖啡</td><td>109</td><td>109</td></tr> <tr><td>牛奶/牛奶泡沫</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>低咖啡因</td><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>双重产品 (2x)</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>热水</td><td>468</td><td>468</td></tr> <tr><td>蒸汽产品</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>热巧克力</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Chociatto</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>蒸汽杯加热器</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Espresso (按钮计数器)</td><td>159</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (积分计数器)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (代币券计数器)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (按钮计数器)</td><td>45</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (积分计数器)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (代币券计数器)</td><td>0</td><td>---</td></tr> </tbody> </table>	产品	日常	总计	分配的产品 (所有)	767	767	冲泡饮品	289	289	咖啡产品	180	180	卡布奇诺/牛奶咖啡	109	109	牛奶/牛奶泡沫	10	10	低咖啡因	4	4	双重产品 (2x)	2	2	热水	468	468	蒸汽产品	0	0	热巧克力	0	0	Chociatto	0	0	蒸汽杯加热器	0	0	Espresso (按钮计数器)	159	---	Espresso (积分计数器)	0	---	Espresso (代币券计数器)	0	---	Latte Macchiato (按钮计数器)	45	---	Latte Macchiato (积分计数器)	0	---	Latte Macchiato (代币券计数器)	0	---	-	显示机器和天数计数器。 显示画面分为 3 列： <ul style="list-style-type: none"> 待计数功能或饮品的描述。 天数计数器。 总计计数器。 只能使用 SERVICE 卡删除机器和天数计数器。 使用 SERVICE 卡和 CHEF 卡可以显示机器和天数计数器。			
产品	日常	总计																																																												
分配的产品 (所有)	767	767																																																												
冲泡饮品	289	289																																																												
咖啡产品	180	180																																																												
卡布奇诺/牛奶咖啡	109	109																																																												
牛奶/牛奶泡沫	10	10																																																												
低咖啡因	4	4																																																												
双重产品 (2x)	2	2																																																												
热水	468	468																																																												
蒸汽产品	0	0																																																												
热巧克力	0	0																																																												
Chociatto	0	0																																																												
蒸汽杯加热器	0	0																																																												
Espresso (按钮计数器)	159	---																																																												
Espresso (积分计数器)	0	---																																																												
Espresso (代币券计数器)	0	---																																																												
Latte Macchiato (按钮计数器)	45	---																																																												
Latte Macchiato (积分计数器)	0	---																																																												
Latte Macchiato (代币券计数器)	0	---																																																												
饮品计数器  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Daily</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1 - Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>12 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Beverage	Daily	Total	1 - Coffee (Free vend)	0	0	1 - Coffee (Test vend)	0	0	2 - Ristretto (Free vend)	0	0	2 - Ristretto (Test vend)	0	0	3 - Espresso (Free vend)	0	0	3 - Espresso (Test vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0	8 - Hot Milk (Free vend)	0	0	8 - Hot Milk (Test vend)	0	0	9 - Hot Water (Free vend)	0	0	9 - Hot Water (Test vend)	0	0	12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	-	所有饮品计数器列表。 列出下列计数器： <ul style="list-style-type: none"> 每日出杯数 总出杯数 只能使用 SERVICE 卡删除饮品计数器。 使用 SERVICE 卡和 CHEF 卡可以显示饮品计数器。
Beverage	Daily	Total																																																												
1 - Coffee (Free vend)	0	0																																																												
1 - Coffee (Test vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Free vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Test vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Free vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Test vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Free vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Test vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Free vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Test vend)	0	0																																																												
12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												

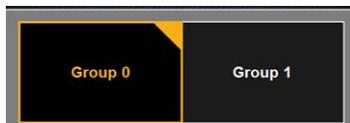
计数器和统计表参数		
显示文本	设置范围	说明
维护计数器 	-	<p>所有服务计数器列表。</p> <p>列出下列计数器：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 冲泡单元活塞行程数。 • 研磨器和水泵的运行时间。 • 空气泵和混合器的运行时间。 • 咖啡、热水和蒸汽的继电器切换过程。 • 研磨器的研磨量。 <p>只能使用 SERVICE 卡删除机器和天数计数器。 使用 SERVICE 卡和 CHEF 卡可以显示服务计数器。</p>
服务计数器（过滤器更换） 	-	<p>输入上一次更换过滤器的日期。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选中日、月或年日期区域。 ▶ 使用方向键（向上/向下）输入日期。 ▶ 用显示的 [] 区域保存输入内容。 <p><input checked="" type="checkbox"/> 显示上一次过滤器更换日期。 <input checked="" type="checkbox"/> 输入区被禁用（灰色）。</p> <p>见“系统”-“恢复备份”，了解恢复计数器和统计表的附加信息。章。</p> <p>当前日期与设置日期不一致时，参数保持禁用。 只能用 SERVICE 卡调整参数。</p> <p>见“配置”-“时间-日期-警报”，了解过滤器更换参数设置。章。</p>
服务计数器（上一次服务） 	-	<p>输入上一次执行服务的日期。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选中日、月或年日期区域。 ▶ 使用方向键（向上/向下）输入日期。 ▶ 用显示的 [] 区域保存输入内容。 <p><input checked="" type="checkbox"/> 显示上一次要求服务的日期。 <input checked="" type="checkbox"/> 输入区被禁用（灰色）。</p> <p>见“系统”-“恢复备份”，了解恢复计数器和统计表的附加信息。章。</p> <p>当前日期与设置日期不一致时，参数保持禁用。 只能用 SERVICE 卡调整参数。</p> <p>见“配置”-“时间-日期-警报”，了解服务要求参数设置。章。</p>

计数器和统计表参数		
显示文本	设置范围	说明
错误和清洁统计 	-	显示错误和清洁统计表。 显示画面分为 3 列： <ul style="list-style-type: none"> • 符号取决于信息。 • 说明了错误信息日期和时间的的时间标记。 • 带错误信息定义的说明。 无法删除统计表。 使用 SERVICE 卡和 CHEF 卡可以显示统计表。

饮品设置



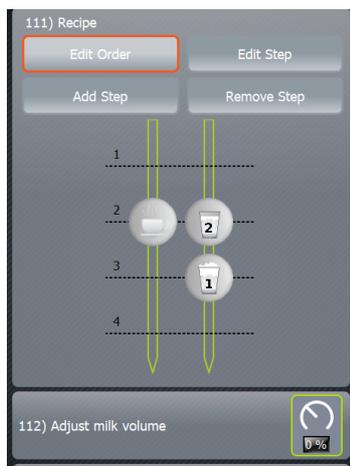
未激活的参数只能使用 SERVICE 卡进入。



- ▶ 调出“饮品设置”菜单。
- ▶ 选择对应分组。



- ▶ 从分组中选取对应饮品。



将显示所选饮品的设置。

- ▶ 进行设置。
- ▶ 保存设置。

在饮品设置菜单中包含下列子项：

- 咖啡设置
- 牛奶混合设置
- 牛奶设置
- 发泡设置
- 奶粉设置
- 巧克力设置
- 热水设置
- 杯具加热器设置
- 蒸汽设置
- 调味品设置



子项的内容在本章节后面进行说明。



所作更改需在完成下列动作后激活：1) 保存按键已按下，2) CHEF 卡已取出，3) 软件在启动时重新自动加载。

输出测试饮品



为了检查饮品的设置，可以在各个饮品设置下输出一种测试饮品。



- ▶ 将合适的容器置于饮品出口下方。
- ▶ 操作区域。
- ▶ 分别根据饮品，可以选择大小。
 - 以事先选择的参数设置输出饮品。
 - 输出后显示输出和冲泡时间。

咖啡设置

咖啡设置参数		
显示文本	设置范围	说明
研磨量 	4-16 g 默认值是： 9.5 g (Ristretto) 9.5 g (Espresso) 9.0 g (Kaffee) 9.0 g (Cappuccino) 9.0 g (牛奶咖啡) 8.5 g (L.Macchiato) 9.0 g (Chociatto) 9.0 g (White Americano) 9.0 g (Lutz 咖啡)	下限 4 g： 如果以低于 4 g 的咖啡制作饮品，则冲泡单元脏污速度很快。 上限 16 g： 冲泡室中适合的咖啡最大量绝对值。
水量 	1-600 ml 默认值是： 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (咖啡) 35 ml (Cappuccino) 35 ml (牛奶咖啡) 35 ml (L.Macchiato) 35 ml (Chociatto) 35 ml (White Americano) 35 ml (Lutz 咖啡)	规定所选饮品的水量。
旁路水 	“有咖啡” “咖啡后 / 前”： 0-30 秒	设置“有咖啡”、“咖啡前”或“咖啡后”。 始终在 秒为单位设置旁路水。 注意参数“冲泡加速器或补充水”中的提示。 系统参数“有旁路水”已打开，且在参数“旁路冲泡加速器或补充水”中已选择旁路功能。
2 x 研磨量 	0-9.9 秒	参见参数“研磨量”。 在“一般设置”的“输出类型”参数中选择“双份饮品”选项。

牛奶设置



为调整牛奶或奶泡的容量，必须修改参数“调整牛奶总量”。



另见“一般设置”章。

可在“单个饮品设置”中进行对牛奶总量的特定饮品设置。

- ▶ 选择“配置”主菜单和“饮品设置”菜单。
- ▶ 选择需调整的饮品区域。
 - 打开饮品调整选择窗口。
- ▶ 在选择窗口中选定“修改饮品设置”子菜单。
 - 在“单个饮品设置”中打开“一般设置”。
- ▶ 在参数“调整牛奶总量”中使用调节轮在 -50 至 100 之间将牛奶容量设置为所需值。
 - 例如，将设置值设为 -10 时，输出量将从例如 250 ml 降至 225 ml。



如果想要调整牛奶步骤，则可能必须在上一个牛奶步骤中手动调整空气泵以便达到所需的结果。对此，必须调整参数“空气泵偏移量”。

巧克力设置

巧克力设置参数		
显示文本	设置范围	说明
巧克力粉量 	40-999 ml	设置规定饮品的巧力量。 默认设置是 100 ml。 在“系统参数”“粉末系统”中选择“巧克力 + 牛奶”选项。
冲洗水量 	20-50 ml	输出巧克力后的冲洗水量： 在每次输出巧克力饮品后，用设置的冲洗水量清洗巧克力输出组件。 默认设置是 20 ml。 冲洗水量是“巧克力份量”参数中设置的水量的一部分。
巧克力分配器 	左 右	巧克力分配器的选择菜单。 在“系统参数”-“粉末系统”中选择“2 x 巧克力”选项。
粉末量（左，右，2 x 巧克力） 	20-100	单位为 % 的输入值控制粉末量与水量之间的比例。 更高的百分比设置表示粉末比例更高。因此口味更浓。 默认设置是 50。

热水设置

热水参数设置		
显示文本	设置范围	说明
水量 	1-99 秒	热水量输出时间设置。 “系统参数”-“热水”已激活。 在参数“输出类型”下的“一般设置”中说明了输出方式。

蒸汽设置

蒸汽设置参数		
显示文本	设置范围	说明
配量时间 	1-99.9 秒	蒸汽输出时间设置 默认值是 90.0 秒。 在系统参数“蒸汽输出”中选择蒸汽系统。 在参数“输出类型”下的“一般设置”中说明了输出方式。

调味品设置

调味品参数设置		
显示文本	设置范围	说明
调味品配量时间 1 调味品配量时间 2 调味品配量时间 3 调味品配量时间 4 	0-60.0 秒	规定泵 1、2、3 和 4 上的调味品配量时间。 默认设置是 0.0 秒。 必须在系统参数中选择 Flavour Point。
Flavour 	无调味品 / 已设定的口味偏向 / 选择	激活香精供给和 / 或规定香精。 无香精 <input checked="" type="checkbox"/> 不供给香精。 选择 <input checked="" type="checkbox"/> 选择饮品时选择香精。 规定的香精，例如草莓。 <input checked="" type="checkbox"/> 香精已固定规定。在 [TouchIT 配置] 下有设置的香精供选择。 必须在系统参数中选择 Flavour Point。

系统设置

系统设置参数		
显示文本	设置范围	说明
机器号 	-	机器编号输入区。 ▶ 选择区域。 <input checked="" type="checkbox"/> 显示输入键盘。 ▶ 输入机器编号，并用  区域确认。 参见“序列号”型号铭牌说明。

系统设置参数		
显示文本	设置范围	说明
客户号 	-	客户编号输入区。 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择区域。 <input checked="" type="checkbox"/> 显示输入键盘。 ▶ 输入客户编号，并用  区域确认。 默认设置是 (2)。 使用客户编号可以规定机器位置。 客户编号通过 CHEF、MONEY、MASTER 和 PROGRAM 卡检查，且必须与机器一致。 见“结算”-“支付系统”，了解更多信息。章。
24h 时间格式 	打开 / 关闭	24h 时间格式打开 / 关闭。
设置时间 	-	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择 [设置时钟] 区域。 ▶ 选择小时或分钟，并用方向键设置时间。
设置日期 	-	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择 [设置日期] 区域。 ▶ 选中日、月或年，并用方向键设置日期。

定时器

机器定时器参数		
显示文本	设置范围	说明
周一定时器 	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	机器定时器设置。 开机时间： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 使用 [开 / 关] 区域激活机器的开机时间。 <input checked="" type="checkbox"/> 区域亮起绿色。 ▶ 用手指选择小时或分钟区域。 ▶ 左侧箭头区减小设置值。 ▶ 右侧箭头区增大设置值。 关机时间： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 使用 [开 / 关] 区域激活机器的关机时间。 <input checked="" type="checkbox"/> 区域亮起绿色。 ▶ 用手指选择小时或分钟区域。 箭头功能： <ul style="list-style-type: none"> • 左侧箭头区减小设置值。 • 右侧箭头区增大设置值。 00:00 是一个有效设置。 在“系统设置”下的“24h 时间格式”参数中选择所需时间格式。
周二定时器 周三定时器 周四定时器 周五定时器 周六定时器 周日定时器	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	设置参见“周一定时器”参数。 00:00 是一个有效设置。

清洁要求

清洁要求参数		
显示文本	设置范围	说明
清洁要求 	00:00 – 23:59	规定要求清洁的时间。

屏幕设计

屏幕设计参数		
显示文本	设置范围	说明
屏幕设计 	Barista Silber / 操作员 / 自助服务	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择所需的模式并确认。 <input checked="" type="checkbox"/> 机器重启后将激活所选模式。

商标 / 屏保



触摸屏允许选择个性化的图像作为商标和屏保。功能和图像必须由服务技术人员设置。也可使用 CHEF 卡更换图像并激活或禁用。



更换待机商标

- ▶ 在 [TouchIT 配置] 下选择 [商标] 参数。
 - 显示含保存的图像的选择列表。
- ▶ 在选择列表中选择所需图像。
- ▶ 保存并取出 CHEF 卡。
 - 机器重启，且新的商标在待机模式下显示。



图像必须由服务技术人员加载到机器上。



更换屏保图像

- ▶ 在 [TouchIT 配置] 下选择 [屏保超时] 参数。
 - 一旦时间 > 0，则显示 [屏保图像]。
- ▶ 规定所需时间。
- ▶ 选择 [屏保图像] 参数。
 - 显示含保存的图像的选择列表。
- ▶ 在选择列表中选择所需图像。
- ▶ 保存并取出 CHEF 卡。
 - 机器重启，且屏保在相应的时间结束后显示，并显示所选的图像。



图像必须由服务技术人员加载到机器上。

图像和文件格式

图像数据需遵照如下像素大小：

- 作为“商标”的图像具有最高 400 x 400 像素以及 <100kB 的数据大小。
- 作为幻灯片的图像具有最大 430 x 460 像素以及 <100kB 的数据大小。
- 作为“屏保”的图像具有最大 480 x 800 像素以及 <100kB 的数据大小。

可以识别如下数据格式：

- JPEG (.jpg) 可以压缩图像。
- BMP (.bmp) 色深度最高 8Bit。
- PNG (.png) 用于透明图像区域的插图。
- GIF (.gif) 优质的无损压缩。
- MPEG-2 (.mpeg) 可以压缩视频。

故障排除

出现故障时的基本操作方式：

- ▶ 关闭咖啡机，几秒后重新开机。
 - ☑ 大多数情况下可排除故障。
- ▶ 重复导致故障的步骤。

如果故障再次出现：

- ▶ 可通过下面的表格查找故障。
- ▶ 执行所描述的故障排除方法。

如果故障仍然存在：

- ▶ 联系服务合作机构并描述故障。



如果出现未在本章节中描述的故障，请立刻联系服务合作机构。

Best Foam™ 牛奶系统故障

故障	原因	解决方案
0) 奶泡的外形不符合参考标准。	牛奶温度不符合安装时的温度 (>+3°C)	▶ 测量温度。必要时，根据偏差情况进行调整。
1) 奶泡有问题	牛奶温度不符合安装时的温度。	▶ 测量温度。必要时，根据偏差情况进行调整。
2) 奶泡过于固态	牛奶温度不正确	▶ 测量温度。必要时，根据偏差情况进行调整。
	空气过多	▶ 减少空气。
3) 冷的或过凉的饮品	Kombiprint 和连接器之间的连接中断。	▶ 检查连接。
4) Best Foam™ 系统无功率	混合器前方和 / 或后方的硅胶软管被折弯	▶ 检查硅胶软管。必要时，排除故障。
5) 牛奶斜着流出。	饮品出口脏污。	▶ 缩短冲洗间隔 (标准 = 60 min)
6) 饮品出口部分堵塞。	机器在运行时被停止。 饮品出口脏污。	▶ 缩短冲洗间隔 (标准 = 60 min)
7) 牛奶在饮品出口处溅出。	牛奶已空。牛奶罐监控已激活？ 饮品出口脏污。	▶ 关闭 Best Foam™ 系统并重新启动。重新加注牛奶系统。(冲洗不够)
8) 饮品出口猛地移动。	机器比 38/2015 版旧	▶ 根据 066368 (图纸 072390) 进行更改。

带有显示屏信息的故障

显示屏消息	原因	解决方案
左侧或右侧研磨器过载	<ul style="list-style-type: none"> • 左侧或右侧研磨器过载。 • 左侧或右侧研磨器堵塞。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 检查研磨器内是否有异物。 ▶ 如果仍显示提示消息：请联系服务合作伙伴。
研磨器电流故障	<ul style="list-style-type: none"> • 控制装置受损。 • 电子受损。 	▶ 请联系服务合作伙伴。
冲泡系统电流故障	<ul style="list-style-type: none"> • 控制装置受损。 • 电子受损。 	▶ 请联系服务合作伙伴。
冲泡马达过流	<ul style="list-style-type: none"> • 冲泡装置耗电过高 (超过 4 A)。 • 冲泡装置堵塞。 	▶ 请联系服务合作伙伴。

显示屏消息	原因	解决方案
水流故障	<ul style="list-style-type: none"> 无水接口。 泵损坏。(泵压力 < 7.5 bar) 冲泡装置阻塞。 水系统受阻。 研磨程度过细。 控制装置和流量计连接错误。 电力故障(例如控制系统)。 	<ul style="list-style-type: none"> 打开闭塞阀并重新按下饮品区域。 检查冲泡装置。 检查研磨混合。 如果仍显示提示消息:请联系服务合作伙伴。
临界咖啡温度	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
临界热水温度	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
临界蒸汽温度	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
咖啡加热超时	在开机后 4 分钟内尚未达到设置的咖啡煮水器温度。	<ul style="list-style-type: none"> 关闭机器并重新开机。 如果仍显示提示消息:请联系服务合作伙伴。
热水加热超时	在开机后 4 分钟内尚未达到设置的煮水器温度。	<ul style="list-style-type: none"> 关闭机器并重新开机。 如果仍显示提示消息:请联系服务合作伙伴。
蒸汽加热超时	在开机后 4 分钟内尚未达到设置的蒸汽煮水器温度。	<ul style="list-style-type: none"> 关闭机器并重新开机。 如果仍显示提示消息:请联系服务合作伙伴。
咖啡传感器受损	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
热水传感器受损	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
蒸汽传感器受损	<ul style="list-style-type: none"> 传感器和调节装置之间的电子故障。 温度传感器受损。 	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
冲泡器超时	冲泡器马达不转。	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
蒸汽供给超时	未达到蒸汽炉中的液位。	<ul style="list-style-type: none"> 请联系服务合作伙伴。
牛奶系统被锁定	蒸汽温度降到 115 °C。	<ul style="list-style-type: none"> 请等待至再次达到所需温度。 关闭机器并重新开机。 请联系服务合作伙伴。
初始化	<ul style="list-style-type: none"> 软件和处理器将重启。 冲泡装置运行至原始位置。 	<ul style="list-style-type: none"> 关闭机器并重新开机。 请联系服务合作伙伴。

不带显示屏信息的故障

故障	原因	解决方案
深色显示	<ul style="list-style-type: none"> 机器未接入电源。 机器尚未启动。 	<ul style="list-style-type: none"> 请检查,机器是否已经接入电源。 检查机器是否开机。 如果仍显示故障:请联系服务合作伙伴。
无牛奶	<ul style="list-style-type: none"> 奶罐已空。 牛奶系统受阻。 牛奶系统被错误地禁用。 	<ul style="list-style-type: none"> 检查奶罐是否已加注。 进行每日清洗。 如果仍显示故障:请联系服务合作伙伴。

故障	原因	解决方案
无奶泡	<ul style="list-style-type: none">• 奶罐已空。• 牛奶系统受阻。• 牛奶系统被错误地禁用。	<ul style="list-style-type: none">▶ 检查奶罐是否已加注。▶ 进行每日清洗。▶ 如果仍显示故障：请联系服务合作伙伴。

预防措施

清洁剂

小心
危及用户



使用

摄入清洁剂有中毒危险。
务必遵守以下几点：

- 清洁剂保存处应远离儿童和未经授权的人员。
- 不得摄入清洁剂。
- 不得将清洁剂与其他化学药品或者酸性物质混合。
- 严禁将清洁剂加入奶罐中。
- 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部 / 外部）。
- 清洁剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。
- 在使用清洁剂时不得进食或饮水。
- 在使用清洁剂时必须确保良好的通风和排气。
- 在使用清洁剂时应戴上防护手套。
- 使用清洁剂后立刻彻底清洗双手。



使用清洁剂前，仔细阅读包装上的说明信息。如果未提供安全数据单，您可以向经销商索取（参见清洁剂的包装）。

存储

务必遵守以下几点：

- 请贮存在儿童和未经授权的人员无法触及处。
- 保存时注意防热、防光、防湿。
- 与酸性物质分开保存。
- 仅使用原包装保存。
- 将清洁剂分开保存。
- 请勿与食品或者饮品一起存放。
- 遵守当地有关化学品（清洁剂）保管的相关法律规定。

废弃处理

如果无法回收利用，则必须根据当地法律规定对清洁剂及其贮藏器进行废弃处理。

紧急情况咨询处

向清洁剂制造商（参见清洁剂标签）询问紧急情况咨询处（毒理学咨询中心）的电话号码。如果您所在国家没有类似机构，请参考下表：

瑞士毒理学信息中心	
从国外呼叫	+41 44 251 51 51
从瑞士呼叫	145
网址	www.toxi.ch

卫生条例

水

小心
危及用户



**未正确使用水可能对身体健康造成危害！
务必遵守以下几点：**

- 水必须干净无污染。
- 请勿向咖啡机内添加反渗透水或者其他具有腐蚀性的水。
- 碳酸盐硬度不得超过 5-6 °dKH(德国碳酸盐硬度)或者 8.9-10.7 °fKH(法国碳酸盐硬度)。
- 总硬度值必须始终高于碳酸盐硬度。
- 最小碳酸盐硬度为 5 °dKH 或 8.9 °fKH。
- 最大氯含量为每升 50 mg。
- Ph 值 6.5-7 (Ph 中性)。

配有饮用水箱的机器 (内部 & 外部)：

- 每天向饮用水箱内注入清水。
- 加水前须彻底冲洗饮用水箱。

咖啡

小心
危及用户



**未正确使用咖啡可能会给您的健康带来损害！
务必遵守以下几点：**

- 打开包装前检查是否有损坏。
- 咖啡豆的添加量不得超过一天的使用量。
- 添加咖啡豆后应立即关好咖啡豆槽顶盖。
- 咖啡应储存在干燥、凉爽和阴暗处。
- 咖啡应与清洁剂分开存放。
- 应首先使用最早购得的产品 (“先进先出” 原则)。
- 请在保质期内使用完毕。
- 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

牛奶

小心
危及用户



**未正确使用牛奶可能会给您的健康带来损害！
务必遵守以下几点：**

- 不得使用生牛奶。
- 只能使用经过巴氏消毒或超高温处理的牛奶。
- 只能使用均质化的牛奶。
- 使用温度为 3 - 5 °C 的冷藏牛奶。
- 处理牛奶时应戴好防护手套。
- 直接使用原包装中的牛奶。
- 不得向原包装中添加牛奶。加注前须彻底清洗奶罐。
- 打开包装前检查是否有损坏。
- 不得添加超过一天使用量的牛奶。
- 加注完成后应立即盖好奶罐顶盖并关闭冷却装置 (内部 / 外部)。
- 牛奶应储存在干燥和阴凉 (最高 7 °C) 处。
- 将牛奶与清洗剂分开存放。
- 应首先使用最早购得的产品 (“先进先出” 原则)。
- 请在保质期内使用完毕。
- 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

成品饮料粉 / 速溶粉

小心
危及用户



错误使用成品饮料粉可能会给您的健康带来损害！
务必遵守以下几点：

- 打开包装前检查是否有损坏。
- 成品饮料粉的加注量不得超过一天用量。
- 加注完成后须立即关好粉槽顶盖。
- 应将成品饮料粉储存于干燥、阴冷处。
- 成品饮料粉与清洗剂须分开存放。
- 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”原则）。
- 请在保质期内使用完毕。
- 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

糖浆

小心
危及用户



不正确使用糖浆可能对身体健康造成危害。
务必遵守以下几点：

- 直接使用原包装糖浆。
- 打开包装前检查是否有损坏。
- 添加后应立刻关闭 Flavour Point。
- 糖浆应储存在干燥阴凉处。
- 将糖浆与清洁剂分开存放。
- 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”原则）。
- 请在保质期内使用完毕。
- 包装打开后应完好密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

责任

运营方的义务

用户必须确保由 Schaeerer 公司的服务合作伙伴、其委托人员或其他授权人员定期维护并检查安全装置。

质量缺陷务必在 30 天内书面告知 Schaeerer 公司。对于隐藏的缺陷，这一期限延长至安装（工作报告，移交记录）之后的 12 个月之内，但是不超过产品运离楚赫维尔工厂后的 18 个月。

涉及安全的零部件，如安全阀、安全恒温器、煮水器等不允许维修。此类零部件必须进行更换！

需遵守以下时间间隔：

- 每 12 个月更换安全阀。
- 每 60 个月更换一次煮水器（蒸汽发生器、循环加热器）。

这些措施由 Schaeerer 公司的技术服务人员或服务合作机构在执行维护作业时完成。

质保和赔偿责任

如果由于以下原因造成人身伤害或者财产损失，我公司将不承担质保和赔偿责任：

- 未按照规定正确使用机器。
- 错误地安装、调试、操作、清洁和维护设备以及附属的选配设备。
- 未遵守维护时间间隔。
- 安全装置和防护装置损坏、安装错误或失效时继续使用本机器。
- 未遵守使用说明书中有关机器存储、安装、调试、运行和维护方面的安全提示。
- 未在正常状态下使用该机器。
- 未正确地进行维修。
- 使用非 Schaeerer AG 的原装备件。
- 使用非 Schaeerer AG 推荐的清洁剂。
- 由异物、意外、故意破坏以及不可抗力而造成的损坏。
- 将异物塞入机器或者用异物打开机器外壳。

仅当遵守规定的维护和维修间隔，且使用向制造商或授权供应商订购的原装备件时，制造商才承担所有可能出现的赔偿责任。



Schaeerer AG 的“一般商业条款”在此适用。