

Schaerer コーヒーソウル

取扱説明書

1.5 / 04.2023



発行者情報

出版者

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

版

第1.5版 | 2023年3月発行

ソフトウェア

4.22.4

コンセプトおよび編集

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

Copyright ©

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

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

目次

1	安全	7
1.1	記号とマーク	7
1.2	適切な用途	8
1.3	予見可能な誤使用	9
1.4	使用会社の義務	9
1.5	残留リスク	9
1.6	物損の危険	14
2	テクニカルデータ	15
2.1	飲み物の種類と性能	15
2.2	マシンデータ	16
2.3	設置場所での電源接続	17
2.4	水接続値	18
2.5	周囲条件	19
2.6	定格銘板	19
2.7	EC適合宣言	19
2.7.1	製造者住所	19
2.7.2	適用規格	20
3	製品の説明	21
3.1	コーヒーマシンの概要	21
3.2	ユーザーインターフェースの概要	22
3.3	操作エレメント	23
3.3.1	概要	23
3.3.2	手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー	24
3.3.3	コーヒー豆およびパウダーホッパー	25
3.3.4	パウダーシステム、またはトッピングシステムのミキサーカップ(オプション)	26
3.3.5	外部熱湯およびスチーム注出	26
3.3.6	追加のコーヒー豆およびパウダーホッパー (オプション)	26
3.3.7	Cup & Cool / カップウォーマー	27
3.3.8	Flavour Point (シロップモジュール)	27
3.3.9	冷却ユニット	28
3.3.10	カウンター下冷却ユニット	28
3.3.11	下付け冷却ユニット	29
3.4	接続部とインターフェース	29
3.5	オプション	30
3.6	周辺機器	37
3.6.1	Flavour Point	37
3.6.2	個別冷却ユニット 右/左	37
3.6.3	センターミルク (CM) の個別冷却ユニット	37
3.6.4	カウンター下冷却ユニット (UC)	38
3.6.5	カップ ウォーマー	38
3.6.6	Cup & Cool	38
3.6.7	下付け冷却ユニット	40
3.7	梱包内容とアクセサリ	40
4	取付けと試運転	41
4.1	輸送条件	41
4.2	パッケージ/開梱	41
4.2.1	コーヒーマシンの開梱	41

4.2.2	アクセサリの開梱	41
4.3	設置	42
4.4	コーヒーマシンの設置	42
4.4.1	電源の接続	42
4.4.2	給水部への接続	44
4.5	周辺機器を接続します	45
4.5.1	周辺機器を電源に接続する	45
4.5.2	通信接続(CANバス)の確立	45
4.5.3	電受を取り付ける	47
4.5.4	ミルクシステムを接続する	47
4.5.5	Flavour Point 4倍 UC (シロップモジュール) の接続 (オプション)	50
4.6	ディスプレイガイド付きコミッショニング	51
5	操作	53
5.1	オペレーターモード	53
5.2	ユーザーインターフェース	56
5.3	サービスメニュー	65
5.3.1	[サービスメニュー]フィールド	65
5.3.2	概要	65
5.3.3	プロフィール [ログイン/ログアウト]	66
5.3.4	機能範囲	69
5.4	コントロールパネルを開き、そして閉じる	73
5.4.1	コントロールパネルを開く	73
5.4.2	コントロールパネルを閉じます	73
5.5	スイッチを入れます	74
5.5.1	コーヒーマシンをオンにする	74
5.5.2	個別冷却ユニットをオンにする(オプション)	74
5.5.3	Cup & Cool / カップウオーマーの起動 (オプション)	75
5.5.4	下付け冷却ユニットをオンにする(オプション)	75
5.5.5	カウンター下冷却ユニットをオンにする(オプション)	76
5.5.6	Flavour Point (シロップモジュール) をオンにする (オプション)	77
5.6	充填と接続	77
5.6.1	コーヒー豆ホッパーの充填	77
5.6.2	水を補充する	78
5.6.3	パウダーホッパーの充填	79
5.6.4	ミルクシステムを充填します	79
5.6.5	Flavour Point (シロップモジュール) を充填し、接続する	81
5.7	飲料注出口およびコーヒーカップの配置	82
5.8	飲み物の選択	82
5.8.1	作動モードの機能	82
5.8.2	飲料の選択	83
5.8.3	飲料の変更	85
5.8.4	飲料の注出	85
5.9	手動投入	88
5.10	空にする	88
5.10.1	カス受けを空にする	88
5.10.2	外部廃水タンクを空にする	89
5.11	スイッチを切る	90
5.11.1	コーヒーマシンをスタンバイモードに切り替える	90
5.11.2	長時間にわたる使用停止 (1 週間以上)	91
5.11.3	周辺機器の電源を切る	91

6	プログラミング	93
6.1	ナビゲーション要素	93
6.2	USBインターフェース	98
6.3	プロフィールと承認	98
6.3.1	管理担当者プロフィール	98
6.3.2	会計担当者プロフィール	98
6.3.3	設備管理人プロフィール	99
6.3.4	品質管理マネージャーのプロフィール	99
6.3.5	マシン担当者プロフィール	99
6.3.6	プロフィール認証の概要	100
6.4	マシン設定	101
6.4.1	設定「システム」	101
6.4.2	設定「サービス」	106
6.4.3	設定「構成」	112
6.4.4	設定「情報」	115
6.4.5	変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む	120
7	クリーニング	121
7.1	クリーニング規則および条件	121
7.1.1	洗剤	121
7.1.2	HACCP洗浄コンセプト	123
7.1.3	クリーニングレベル	123
7.2	クリーニング間隔	125
7.3	自動クリーニング	127
7.3.1	自動スイッチオン/オフのすすぎ	127
7.3.2	設定済みのすすぎ	127
7.4	ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム	127
7.4.1	必要となる道具	128
7.4.2	ディスプレイガイドによるクリーニングの開始	128
7.4.3	Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)	134
7.5	手作業でのクリーニング	136
7.5.1	カス受けを洗浄します	136
7.5.2	抽出チャンバーのクリーニング	136
7.5.3	雫受けとドリップグリッドを清掃します	136
7.5.4	ミルクコンテナを洗浄する (オプション)	137
7.5.5	冷却ユニットを洗浄する (オプション)	138
7.5.6	タッチスクリーンのクリーニング	138
7.5.7	スチームノズルの洗浄 (オプション)	139
7.5.8	外部の飲料水タンクのクリーニング	139
7.5.9	外部廃水タンクのクリーニング	140
7.5.10	周辺機器の洗浄 (オプション)	140
7.5.11	コーヒー豆ホッパーの洗浄	140
7.5.12	下部 飲料注出口の洗浄	141
7.5.13	パウダーホッパーの洗浄 (オプション)	141
7.5.14	冷却ユニットを水に浸し洗浄する	143
7.5.15	外側のクリーニング	143
8	メンテナンス	145
8.1	メンテナンス作業	145
8.1.1	メンテナンス間隔	145
8.1.2	外部水フィルター (オプション)	145
8.2	カルキ抜き	146

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

1 安全

1.1 記号とマーク

安全に関する注意事項



危険

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



警告

重傷を負う可能性がある一般的に危険な状況。
危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。



注意

軽傷を負う可能性のある一般的に危険な状況。
危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。



注記

コーヒーマシンへの物的損傷につながるおそれのある状況を示しています。
危険回避のため、記載された指示に必ず従ってください。

使用される警告記号

危険や指示に関するシンボルは、取扱説明書にもマシン本体にも使用されています。

記号	危険のタイプ	記号	危険のタイプ
	高温液体に対する警告		高温表面に対する警告
	高温蒸気に対する警告		危険な電圧に対する警告
	有害物質に対する警告		手指の怪我に対する警告

使用される禁止記号

記号	意味	記号	意味
	文書をよくお読みください！		保護手袋を着用してください！
	保護メガネを着用してください！		手を洗ってください！

記号	意味	記号	意味
	電源プラグを抜いてください！		

本書内のマークについて

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

1.2 適切な用途

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

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

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



マシンの使用には、Schaerer AG の「一般利用規約」およびこれらの操作手順も適用されます。本機を他の目的で、または指定以上の方でのご使用になった場合、不適切な使用が行われたものとみなされます。これが原因で発生した損害に関してはメーカーは責任を負いかねます。

1.3 予見可能な誤使用



警告

誤用による危険!

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

コーヒーマシンを不適切に取り扱うことで、怪我につながるおそれがあります。

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

1.4 使用会社の義務

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



メンテナンス間隔の詳細については、「メンテナンス」の章を参照してください。

1.5 残留リスク

シェーラー社の製品は最高の安全性を特徴としています。ただし、怪我や健康被害を防止するための以下の注意事項に従った場合にのみ、安全装置の効果が発揮されます。



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

感電の危険



危険

感電による生命の危険！



電気機器を不適切に取り扱うと、感電のおそれがあります。生命への危険があります。

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

洗剤による危険



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



警告

洗剤による中毒の危険！

洗剤を飲み込んだり、蒸気を吸い込んだりすると、中毒症状が発生するおそれがあります。

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

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

スイス毒物情報センター

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

アレルギーによる危険



注意

添加物による健康被害!

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

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

バクテリアによる危険



注意

汚染された水によって引き起こされる健康上の問題!

水の不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

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

飲料水タンク (内部/外部) 付きコーヒーマシン:

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



注意

汚染されたコーヒーによって引き起こされる健康上の問題!

コーヒーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

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

**注意**

汚染された/ボトルミルクによって引き起こされる健康上の問題!

ミルクの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- ▶ 生乳は使用しないでください。
- ▶ 低温殺菌されたもの、または UHT ミルクのみを使用してください。
- ▶ ホモミルクのみを使用してください。
- ▶ 事前に冷却された温度が 3 ~ 5 °C のミルクを使用してください。
- ▶ ミルクを伴う作業では保護手袋を着用してください。
- ▶ ミルクは購入時のパッケージから直接使用してください。
- ▶ 絶対に後からミルクを補充しないでください。コンテナはミルクを充填する前に常に丁寧に洗浄してください。
- ▶ パッケージを開く前に損傷がないか点検します。
- ▶ ミルクは必ず 1 日に必要な量だけをマシンにセットします。
- ▶ ミルクを入れた後は、ミルクコンテナのカバーと冷却ユニット (内部および外部) をすぐに閉めます。
- ▶ ミルクは乾燥した、低温 (最大 7 °C) で暗い場所に保管してください。
- ▶ ミルクは洗剤とは分けて保管してください。
- ▶ 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- ▶ 賞味期限切れ前にはミルクを消費してください。
- ▶ 開けられたパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないようにしてください。

**注意**

汚染されたマシン用パウダーによって引き起こされる健康上の問題!

マシン用パウダーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

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

熱による危険**注意**

高温の液体によるやけどの危険!

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所ではやけどのおそれがあります。

- ▶ これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。

**注意**

高温表面による怪我の危険!

商品の注出場所と抽出ユニットは高温になるおそれがあります。

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

メカニックによる危険**注意**

可動コンポーネントによる挟み込みの危険!

飲料注出口とコントロールパネルは手動で動かすことができます。運転中、グラインダーと抽出ユニットが動きます。すべての可動コンポーネントを取り扱う際には挟み込みの危険があります。

- ▶ 飲料注出口には必ず対応のグリップを使用してください。
- ▶ コントロールパネルを上下に押すときは、必ず両手で行ってください。
- ▶ コーヒーマシンのスイッチが入った状態では、絶対にコーヒー豆およびパウダーホッパー、または抽出ユニットの開口部に手を入れないでください。

1.6 物損の危険



注記

コーヒーマシンの不適切な取り扱いによる物的損傷!

コーヒーマシンを不適切に取り扱うことで、物的損傷や汚れにつながるおそれがあります。

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

2 テクニカルデータ

2.1 飲み物の種類と性能



"飲み物の選択"の章も参照。

マシンの仕様とオプションにより、以下の飲料を準備することができます:

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

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

推奨
され
る マ
シン設
備:

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

2.2 マシンデータ

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

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

仕様は変更される場合があります。

* 特別仕様については定格銘板を参照してください。指定された値は、標準仕様に対応しています。

** * A 特性音圧レベル (遅い動特性) および Lpa (パルス) はいかなる操作モードにおいてもオペレーターの作業場所にて 70 dB (A) を超えないものとします。

2.3 設置場所での電源接続



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

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

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

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

2.4 水接続値

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

2.5 周囲条件

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

2.6 定格銘板



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

型式	モデル
Schaerer ソウル 10 (SOUL)	モデルバリエーションなし
Schaerer ソウル 12 (SOUL)	モデルバリエーションなし

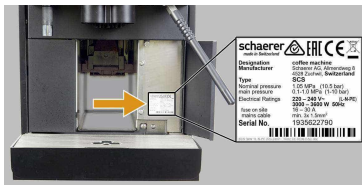


図: 定格銘板

定格銘板はマシンの前面の右カバーの裏にあります。

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

推奨情報:

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

2.7 EC適合宣言

2.7.1 製造者住所

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

2.7.2 適用規格

上記のメーカーは、このマシンが EC 指令に関連する全ての規定に適合していることを宣言します。申し合わせなく装置を改造した場合、この宣言は無効となります。次の整合規格が適用されています。要求事項を適切に処理するために、DNV GL - Business Assurance ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 ISO 45001:2018 認証の品質マネジメントシステムが適用されます。本適合宣言の発行に対する責任は、メーカーのみが負います。上記の宣言の対象物は、2011年6月8日の欧州議会および欧州理事会による、電気・電子機器における危険物質の使用規制に関する指令 2011/65/EC の規定に準拠しています。

CE適合用

MD 2006/42/EC

- ▶ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC
- ▶ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2
- ▶ EN 62233:2008

EMC指令 2014/30/EU

- ▶ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 61000-3-11:2021-03

RoHS 指令 2011/65/EU

- ▶ EN IEC 63000:2019-05

RED 2014/53/EU

- ▶ EN 301 489-1 V2.1.1:2017
- ▶ EN 301 489-7 V1.3.1:2005
- ▶ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

欧州指令および規則を遵守するために

WEEE-指令 2012/19/EU

POP規制 2019/1021

EU化学物質規制に対して

REACH規則 1907/2006/EC

国際認証 (CB)

安全性

- ▶ IEC 60335-1:2020-08
- ▶ EN 60335-2-75
- ▶ BS EN 62233:2008

EMC

- ▶ CISPR 14-1
- ▶ CISPR 14-2
- ▶ IEC 61000-3-2
- ▶ IEC 61000-3-11

CB	スキーム > 試験報告書と証明書の相互承認の国際システム
CE	欧州共同体の調和法の要件
CISPR	電波干渉に関する国際特別委員会
EG/EU	欧州共同体は、EC/CFSP/PJCCからなる欧州連合の一部である。
EMC	電磁両立性
IEC	電気機器およびコンポーネントの国際適合性評価システム
MD	機械指令 (欧州議会および理事会)
POP	残留性有機汚染物質に関する規則 (EU)
REACH	化学物質の登録、評価、認可、制限に関する欧州化学物質規制
RED	無線機器および受信機 (無線通信) の欧州承認指令
RoHS	有害物質の制限
WEEE	電気および電子機器の廃棄物 > 電気および電子機器からの廃棄物の回避と削減

3 製品の説明

3.1 コーヒーマシンの概要



図: コーヒーマシンの概要

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

3.2 ユーザーインターフェースの概要



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

3.3 操作エレメント

3.3.1 概要

コーヒーマシンの外側



図: 操作エレメント(外側)

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

コーヒーマシンの操作エレメント

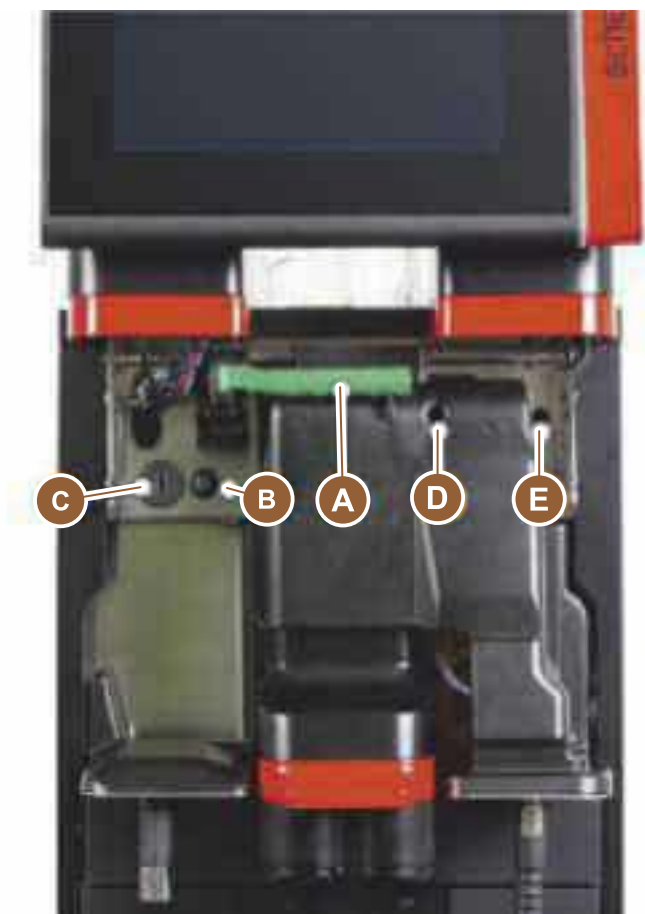


図: 操作エレメント(内側)

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



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



"コントロールパネルを開く"の章も参照。

3.3.2 手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー



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

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



図: 手動投入口が内蔵されているコーヒー豆ホッパー

A 中央コーヒー豆ホッパー(1200 g)

中央コーヒー豆ホッパーの機能:

- 1 洗浄タブレットの投入口
- 2 コーヒー粉 (カフェインフリーコーヒーなど) 用の手動投入口

3.3.3 コーヒー豆およびパウダーホッパー

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

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

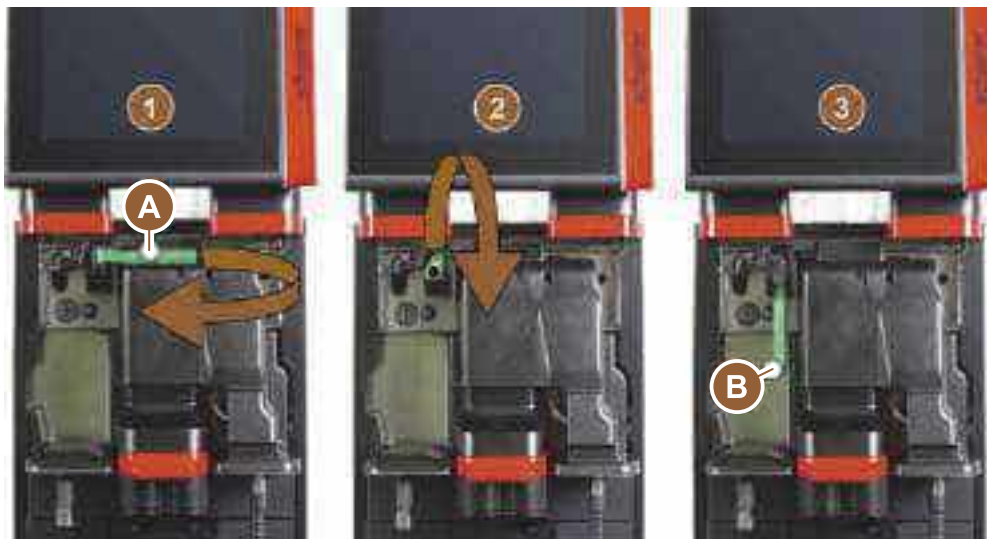


図: コーヒー豆ホッパーおよびパウダーホッパーの解除 (オプション)



"コントロールパネルを開く"の章も参照。

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

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



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

ミキサーカップは、クリーニングプログラム中にプロンプトが表示された後マシンから取り外します。

▶ ハンドルを使ってミキサーカップをマシンからまっすぐに引き抜きます。



図: ミキサーカップを取り外します



"クリーニング"の章も参照。

3.3.5 外部熱湯およびスチーム注出



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



図: 外部熱湯注出およびスチームノズル (パワースチーム)

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

3.3.6 追加のコーヒー豆およびパウダーホッパー (オプション)



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

マシンにはオプションで追加の右コーヒー豆ホッパーおよび/または左パウダーホッパーを装備することができます。



図: コーヒー豆およびパウダーホッパー

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

3.3.7 Cup & Cool / カップウォーマー

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

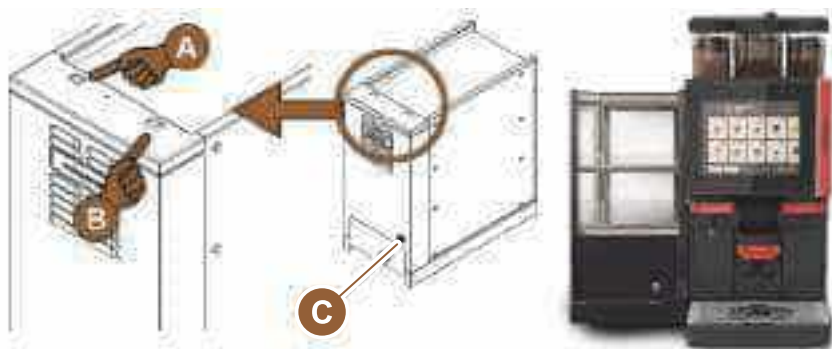


図: 周辺機器 Cup & Cool の操作エレメント

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



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

3.3.8 Flavour Point (シロップモジュール)

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



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

図: オン/オフスイッチ、ホースアダプター接続

3.3.9 冷却ユニット

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



図: サーモスタット/個別冷却ユニットの操作エレメント

- A 冷却ユニットのオン/オフトグルスイッチ
- B 冷却ユニットの操作エレメント

3.3.10 カウンター下冷却ユニット

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



図: オン/オフスイッチ、カウンター下冷却ユニットのサーモスタット

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



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

3.3.11 下付け冷却ユニット

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



図: オン/オフスイッチ、下付け冷却ユニットのサーモスタット

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



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

3.4 接続部とインターフェース



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



図: コーヒーマシンと個別冷却ユニットの接続

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



"設置場所での電源接続".の章も参照。

3.5 オプション



図: Schaerer コーヒーソウル 10

Schaerer コーヒーソウル 10

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

注文時に様々な設定オプションを設定することができます。



図: Schaerer コーヒーソウル 12

Schaerer コーヒーソウル 12

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

注文時に様々な設定オプションを設定することができます。



図: 機能付きアンビエントライト

機能付きアンビエントライト*

* まだ発売されていないオプション (2020年末時点)

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



図: 自動調整式飲料注出口

自動調整式飲料注出口 (AHA)

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



図: スチームノズル

スチームノズル (飲料注出口の右または左)

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

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



図: 熱湯 外部

熱湯 外部 (飲料注出口の右または左)

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



図: 補助ウォーター

「アメリカーノ」のための追加の水

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

特に「アメリカーノ」を作るのに適しています。

「水追加」オプションは後付けできません。



図: ロック可能なコーヒー豆ホッパー

ロック可能なコーヒー豆ホッパー

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



図: 2基めのグラインダー 1200 g

2基めのグラインダー 1200 g

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

「2基めのグラインダー」オプションは後付けできません。

コーヒー豆ホッパーのバリエーション：

- ▶ コーヒー豆ホッパー 標準 1200 g
- ▶ コーヒー豆ホッパー 拡張 2000 g
- ▶ コーヒー豆ホッパー 短縮 1000 g



図: パウダーシステム 2000 g

パウダーシステム 2000 g (チョコレートまたはトッピング)

中央の標準グラインダーの左側にあるパウダーシステムは、チョコレートおよび/またはトッピング用のパウダーのニーズに応えます。

「パウダーシステム」オプションは後付けできません。



図: パウダーシステム ツイン

パウダーシステム ツイン

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

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

「パウダーシステム ツイン」オプションは後付けできません。



図: デコレーション要素

デコレーション要素

デコレーション要素により、マシンを周囲に適合させることができます。

銅色をはじめとするさまざまな色が選択できます (左図参照)。

「デコレーション要素」オプションは後付けできません。



図: 外部の廃水タンクおよび飲料水タンク

外部の廃水タンクおよび飲料水タンクのモニター

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

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



図: UC コーヒーかす入れ

UC コーヒーかす入れ

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

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

「UC コーヒーかす入れ」オプションは後付けできます。



図: UC コーヒーかす入れ 後付け部品

UC コーヒーかす入れ 後付け部品

カウンター下の収集コンテナは付属していません。



図: マシン脚部

マシン脚部

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

「マシン脚部」オプションは後付けできます。

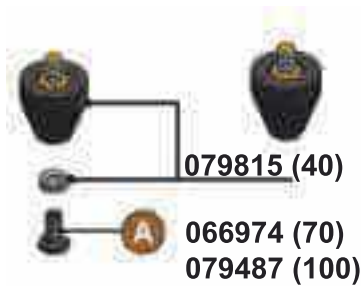


図: 40/70/100 mmの脚部 (ねじ [A] は納入品目に含まれません)



図: Schaerer コーヒーリンク



図: Best Foam™ (フレッシュミルクシステム)



図: ホット＆コールド (冷たい飲み物)

Schaerer コーヒーリンク (データ交換)

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

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

「Schaerer コーヒーリンク」オプションは後付けできます。

Best Foam™ (フレッシュミルクシステム)

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

冷たいミルクおよび冷たいミルクフォームの注出が可能です。

「Best Foam™」機能には冷却ユニットが必要です。

「Best Foam™」オプションは後付けできません。

ホット＆コールド (冷たい飲み物)

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

「ホット＆コールド」オプションは後付けできません。



図: 抽出アクセレレータ

抽出アクセレレータ

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

追加量の熱湯が抽出ユニットの後にあるコーヒー注出口に供給されます。

「抽出加速装置」オプションは後付けできます。



図: 支払いシステム

支払いシステム

MDB スタンダードによる市販の支払いシステムを接続することができます。

可能なインターフェース:

- ▶ MDB-S
- ▶ DIVA 2
- ▶ DIVA2 Max

供給装置および会計システムへの接続:

- ▶ E プロトコル経由
- ▶ CSI プロトコル経由

硬貨およびチップセレクトターまたは硬貨両替機は、マシンの左右に設置することができます。

「支払いシステム」オプションは後付けできます。

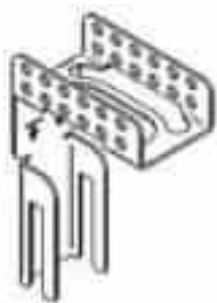


図: 廃水出口のホースホルダー

廃水出口のホースホルダー

排水を最適化し、廃水の逆流を防止します。

ホルダーは廃水出口の設置側に取り付けます。

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

「ホースホルダー」オプションは後付けできます。



図: カップ位置決めツール

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

カップ受けにカチッとはめるためのカップ位置決めツール。

2カップ用のカップ位置決めツールが標準で付属しています。

「カップ位置決めツール」オプションは後付けできます。

3.6 周辺機器

3.6.1 Flavour Point



図: Flavour Point (シロップ飲料フ
レーバー)

シロップ飲料フレーバー

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

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

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

飲料設定では、キャラメルやバニラなどのフレーバーを入れることも可能です。

「Flavour Point」オプションは後付けできません。

3.6.2 個別冷却ユニット 右/左



図: 個別冷却ユニット 右/左

出荷時のコーヒーマシンには、標準ではミルク用の接続口が右側に付いています。

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

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

個別冷却ユニットはまだ発売されていないオプションです(2020年末時点)。

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

3.6.3 センターミルク (CM) の個別冷却ユニット



図: センターミルク (CM) の個別冷却
ユニット

カウンター下 (UC) として使用されている個別冷却ユニット

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

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

個別冷却ユニットはカウンター下 (UC) に設置することもできます。

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

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

3.6.4 カウンター下冷却ユニット (UC)



図: カウンター下冷却ユニット (UC)

カウンター下冷却ユニットはマシンの下に設置されます。

冷却ユニットには、9.5 Lのミルクコンテナが装備されています。

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

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

3.6.5 カップウォーマー



図: カップウォーマー

カップウォーマー(細長/幅広、左/右)

周辺機器カップウォーマーはコーヒーマシンの左側または右側に設置します。

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

3.6.6 Cup & Cool



図: Cup & Cool (細長/左)

Cup & Cool 細長/左

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

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

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



図: Cup & Cool (幅広/左)

Cup & Cool (幅広/左)

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

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



図: Cup & Cool CM (幅広/右)

Cup & Cool CM (幅広/右)

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

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



図: Cup & Cool CM 幅広 センターミルク

Cup & Cool CM 幅広 センターミルク

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

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

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

3.6.7 下付け冷却ユニット



下付け冷却ユニットは直接コーヒーマシンの下に設置することができます。

出荷時のコーヒーマシンには、標準ではミルク用の接続口が右側に付いています。

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

図: 下付け冷却ユニット

3.7 梱包内容とアクセサリ

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

* オプション、機械の設計に応じて

** 言語に依存する品番

*** 納入品目に含まれていません

4 取付けと試運転

4.1 輸送条件



注意

輸送時のけがの危険！

コーヒーマシンを不適切に輸送することで、負傷するおそれがあります。

▶ 地域の規制に従って、健康および安全に関する一般的規定に注意してください。



注記

不適切な輸送による物損！

コーヒーマシン移設時の不適切な輸送は、コーヒーマシンに損傷を与える可能性があります。

以下の点を厳守してください。

▶ コーヒーマシンの輸送にはキャスター付きの台を使用してください。コーヒーマシンをキャスター付き台に固定し、台を移動します。

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

4.2 パッケージ/開梱



注意

梱包材による切り傷や目のけが！



鋭利な梱包材は、けがの原因になります。ストラップを切る際、目のけがをする可能性があります。

▶ コーヒーマシンの開梱時は、手袋と保護メガネを着用してください。



4.2.1 コーヒーマシンの開梱

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

4.2.2 アクセサリの開梱

以下のアクセサリパーツが納入されます。

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

4.3 設置

設置条件

コーヒーマシンの使用場所に対しては、以下の条件が適用されます。

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

メンテナンスおよび操作のためのスペースを確保してください:

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

気候条件

コーヒーマシンの使用場所に対しては、以下の気候条件が適用されます。

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

4.4 コーヒーマシンの設置

コーヒーマシンは、現行の国内または現地の電気設備および衛生に関する法規定に従って取り付けてください。これには十分な逆流保護も含まれます。



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

以下の現場での接続が必要になります。

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



マシン側のすべての接続は、納品時にすぐに使用できる状態になっています。

4.4.1 電源の接続

電気接続は必ず各国の規定に従って行ってください。定格銘板に記載された電圧と機器設置場所の電源電圧が一致するようにしてください。電源ソケットと電源スイッチは、設置場所のオペレーターが簡単にアクセスできる必要があります。

感電注意

**危険**

感電による生命の危険！

コーヒーマシンを接続する際は、感電による生命の危険があります！

- ▶ 必ずう位相は定格銘板に記載された電流値に適合していることを確認してください！
- ▶ 本機のすべての極が主電源から切断できることを確認してください。
- ▶ 現場の電気システムは、IEC 364 (DIN VDE 0100) に従って設計されていることを確認してください。安全性を高めるために、公称残留電流が30 mAのFI回路ブレーカー (EN 61008) をデバイスの上流に接続する必要があります。(タイプBの残留電流回路ブレーカーは、滑らかなDC残留電流でも応答を保証します。これにより、高レベルの安全性が実現されます)。
- ▶ 電源ケーブルが損傷している機器は絶対に使用しないでください。損傷した電源ケーブルもしくはプラグは直ちにサービス技術者に依頼して交換してください。
- ▶ Schaefer AG社は延長ケーブルの使用を推奨していません！それでも延長ケーブル(最小断面積：1.5 mm²)を使用する場合には、ケーブルメーカーの資料(取扱説明書)および現地で提要される規定に従ってください。
- ▶ 電源ケーブルは人が踏かないように敷設してください。ケーブルは端や尖った角上に敷設したり、挟んだり、室内に吊り下げたりしないでください。また、ケーブルは高温の物体上に載せないようにし、油や攻撃性のある洗剤から保護してください。
- ▶ 電源ケーブルでデバイスを持ち上げたり引っ張ったりしないでください。電源ケーブルのプラグを決してコンセントから引き抜かないでください。ケーブルもしくはプラグには決して濡れた手で触らないでください！決して濡れたプラグをコンセントに差し込まないでください！

電源ケーブル

**危険**

故障した、または非純正の電源ケーブルの使用による生命の危険！

故障した、または非純正の電源ケーブルを使用した場合、感電および火災の危険があります！

- ▶ 必ず純正の電源ケーブルを使用してください。国別仕様の純正電源ケーブルはサービスパートナーを通して入手可能です。
- ▶ 両側着脱式の電源ケーブルは交換可能です。
- ▶ 固定接続された電源ケーブルは、サービス技術者に交換を依頼してください。

- ▶ コーヒーマシンを電源に接続します。



"テクニカルデータ"の章も参照。

4.4.2 給水部への接続



注意

健康に影響を及ぼすおそれ！

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

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

飲料水タンク (内部/外部) 付きマシン:

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



注意

健康に影響を及ぼすおそれ！

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

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



注記

水質悪化による物的損害！

悪質な素材および不適切な水値によってマシンに損傷がおよぶおそれがあります。

推奨される水質を確認し、必要に応じて最適化します。

この危険を防止するために、以下に記載された指示に必ず従ってください。

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

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

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

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

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



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

飲料水および廃水外部タンク (オプション)

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



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



4.5 周辺機器を接続します



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

4.5.1 周辺機器を電源に接続する

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

4.5.2 通信接続(CANバス)の確立



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

オプションで次のバリエーションがあります。

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

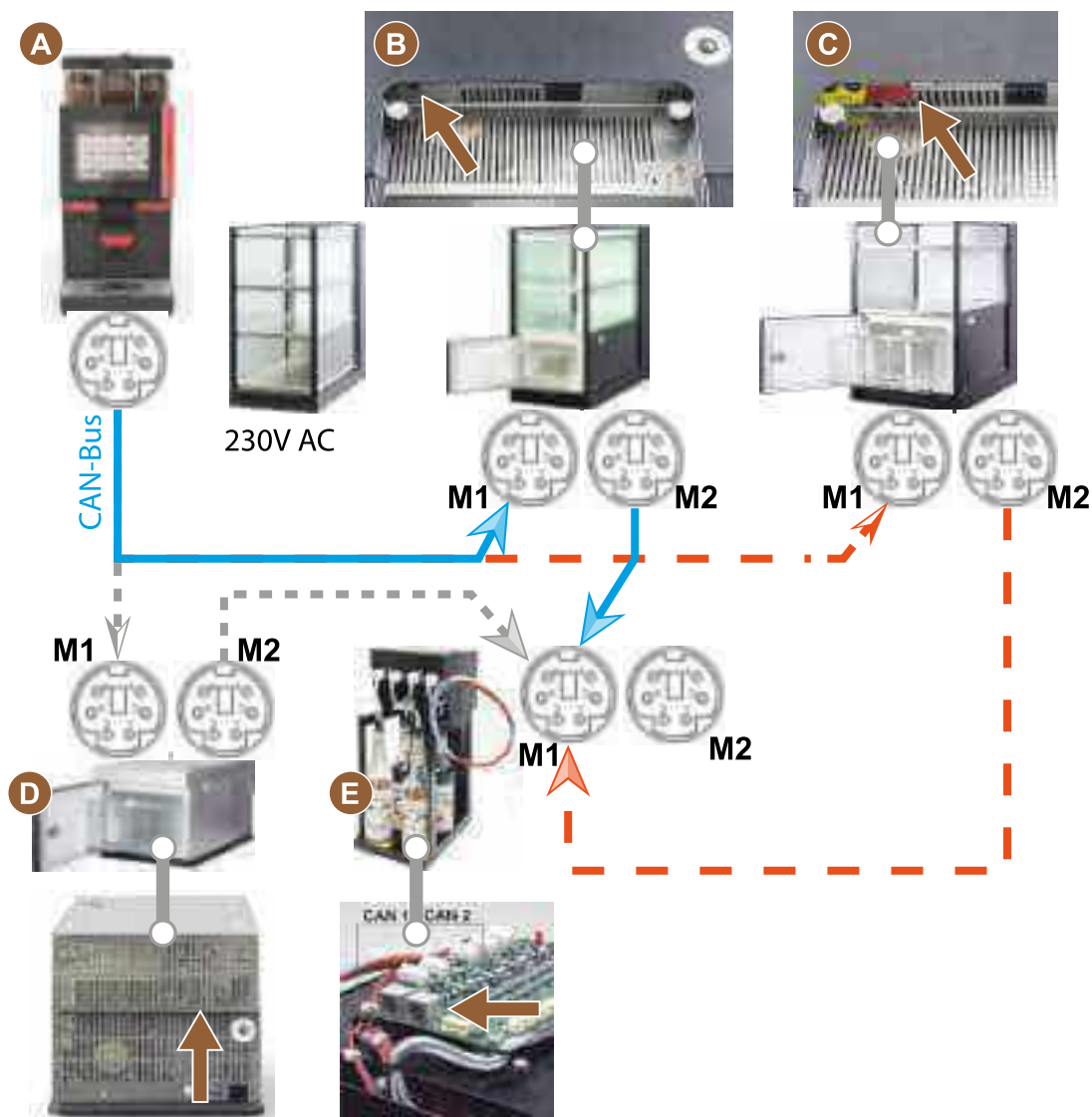


図: コーヒーマシン周辺機器のCANバス接続の概要

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



電源接続230 V ACは、組立式のテスト済み接続ケーブルにより行われます。

4.5.3 雫受けを取り付ける



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

図: 雫受けを取り付ける

4.5.4 ミルクシステムを接続する

ピンチバルブ

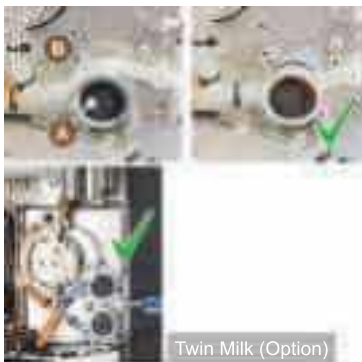


輸送の際には、オプションのミルクホースをピンチバルブから取り外します。コーヒーマシンを使用する前に、ミルクホースをピンチバルブに正しく再挿入してください (下図参照)。

1. コントロールパネルを持ち上げます。



"コントロールパネルを開く"の章を参照。



2. 右側の黒いカバーをツールを使わずに前に引き抜きます。
✓ ミルクポンプとピンチバルブ [A] にアクセスできます。
3. 図に示してあるように、ミルクホース [B] をピンチバルブ [A] に挿入します。
情報: 「Twin Milk」オプションでは、ピンチバルブが2つ取り付けられています。

左側へのミルクホースガイド(オプション)



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

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

納入品目の付属品



図: 納入品目 アクセサリ

プラスチック製のホースガイド [A] (079880) が納入品目に含まれており、変更時に利用できるようになっています。

必要なコンポーネントおよびツール：

- プラスチック製ホースガイド 079880
- プラスドライバー PH1

変更の準備：

- コーヒー豆およびパウダーホッパーを取り外します。
- 上、左および右のケーシングを取り外します。
- コントロールパネルは上の位置に移動します。
- ピンチバルブカバー [B] を取り外します(工具不要)。



図: ピンチバルブカバーを取り外す

1. コントロールパネルの裏側にあるピンチバルブカバー [B] のつめ (1、2、3の位置) を外して取り外します。
2. カバー [D] を持ち上げて、取り外します。
✓ マシンの変更準備が整いました [C]。

サイドバー開口部を変更します

前提条件：

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

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

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 左右のサイドバー [A] を上に押し上げ、固定部 [1] および [2] から外します。
✓ 左右のサイドバーが取り外されました。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 右のサイドバーからミルクホースを取り外します。 2. 左側のサイドバーからブラインドカバー [B] を取り外し、右側のバーに挿入します。
✓ これで両サイドバーの再組み立ての準備が整いました。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. ガイド [C] からミルクホースを取り外します。 2. ミルクホースを裏側に取り回します。
✓ ミルクホースを裏側に取り回すことができます。 |
|--|--|--|



ミルクホースを左側に取り回します

前提条件：

- ミルクホースはガイド [C] のない仕様です。
- サイドバーの開口部は変更されています。

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

1. 図 [A] のように、ミルクホースを裏側に取り回します。
2. ミルクホースを飲料注出口の裏側から左側へ取り回します。

1. ミルクホースをメタルプレート
の開口部 [B] に通します。
✓ ミルクホースをマシンから
左側へ取り回します。



右側にケーシングおよび左側にホースガイドを取り付けます

前提条件：

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

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

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



ミルクホースを左側に取り回します

前提条件：

- ホースガイド 079880 が配置されました。

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

1. 裏側にあるミルクホース [A] をホースガイドに差し込みます。
 2. 上部にあるミルクホース [B] をホースガイドに差し込みます。
- ✓ ミルクホースをマシンの左側に取り回します。



1. ミルクホースを左側のサイドバー [C] に通します。
2. 左側のサイドバー [D] を再度取り付けます。固定部 [1] および [2] を確認します。



1. サイドケーシング [E] を取り付けます。
 2. カバー [F] を取り付けます。
 3. 上部ケーシングを取り付け、コネクタを再び取り付けます。
- ✓ 左側へのミルクホースガイドの取り付けが完了しました。



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



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

Flavour Point ホース接続



図: Flavour Point ソールのホース接続

前提条件:

- コーヒーマシンは、「Flavour Point」オプション用に工場で準備されました。
- 必要なホース接続は、マシンの右側にあります。

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

シロップの種類表記



図: シロップボトルとシロップポンプの間のホース接続部のラベル

前提条件:

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

4.6 ディスプレイガイド付きコミッショニング



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



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

5 操作

5.1 オペレーターモード

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

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

ゲストモード



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



図: 標準ユーザーインターフェイス「ゲストモード」



図: 飲料グループの選択があるユーザーインターフェイス「ゲストモード」

セルフサービスでの飲料の選択は順次行われます。

前提条件：

- 動作モード > 「ゲストモード」が有効です。

最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。

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

「ゲストモード」で利用できる機能：

[A] 最大240の飲料フィールド (24飲料 X 10グループ) の表示

[B] 水平スクロール (矢印)

[C] サービスメニューへのアクセス

[D] 飲料グループの選択

飲料が提供されるまでのステップ：

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

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

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



"飲み物の選択"の章も参照。

パーソナルモード



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



図: ユーザーインターフェイス「パーソナルモード」標準。



図: 「パーソナルモード」での飲料オプション選択。

飲料の選択はスタッフが個別に行います。

最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。

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

前提条件:

- 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

「パーソナルモード」で利用できる機能:

- [A] 各グループ最大24飲料フィールドの表示 (10グループまで可能)
- [B] 水平方向のワイプスクロール機能 (指)
- [C] 飲料フィルター (DECAF、2カップ)
- [D] サービスメニューフィールドの表示
- [E] 「バリスタ」(コーヒー濃度) 事前選択 [オフ]
- [F] 追加で最大3つの別の飲料 (左)
- [G] 追加で最大2つの別の飲料 (右)
- [H] 飲料オプションの選択ウィンドウ

飲料が提供されるまでのステップ:

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

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

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

レギュラーユーザーモード



"飲み物の選択"の章も参照。



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



図: ユーザーインターフェイス「レギュラーユーザーモード」。



図: 「レギュラーユーザーモード」での飲料オプション選択。



図: 飲料グループの選択があるユーザーインターフェイス「レギュラーユーザーモード」

飲料の選択は順次行われます。

前提条件:

- 動作モード > 「レギュラーユーザーモード」が有効です。

最大で以下の数量のグループおよび飲料が利用可能です。

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

「レギュラーユーザー」で利用できる機能:

[A] 最大240の飲料フィールド (24飲料 X 10グループ) の表示

[B] 水平スクロール (矢印)

[C] サービスメニューフィールドの表示

[D] 追加で最大3つの別の飲料 (左)

[E] 飲料オプションの選択ウィンドウ

[F] 飲料グループの選択

飲料が提供されるまでのステップ:

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

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

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



"飲み物の選択"の章も参照。

5.2 ユーザーインターフェース

タブ



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

前提条件：

- 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

以下の数量のタブおよび飲料が利用可能です：

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

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

スクロール



図: ゲストモード

すべてのタブをスクロール (メニューカード)

バリエーション：ゲストモード/レギュラーユーザーモード

前提条件：

- 動作モード > 「パーソナルモード」が有効です。

すべての飲料を以下の方法で表示：

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

ふき取り



図: パーソナルモード/レギュラーユーザーモード

バリエーション：パーソナルモード

前提条件：

- 動作モード「パーソナルモード」/「レギュラーユーザーモード」が有効です。

すべての飲料を以下の方法で表示：

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

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

グループからの飲み物選択



図: ゲストモード/レギュラーユーザーモードでのグループ選択

飲料ボタンのサイズ



図: 「小」および「特大」飲料ボタン

マーク / 飲料ボタン



飲料の順次変更

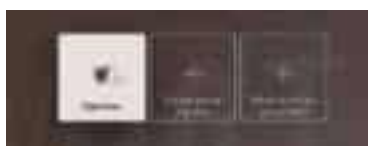


図: 「ゲストモード」での順次選択

バリエーション: ゲストモード/FrequentUserモード

前提条件:

- 動作モードでは、「グループ選択の表示」機能が有効です。

1. グループを1つ選択します

- ✓ グループ (メニューカード) が飲料とともに表示されます。

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

▶ 飲料ボタンのサイズは、メニューカードの設定で定義されます。

利用可能な飲料ボタンのサイズ:

- 小
- 標準
- 大
- 特大
- ダイナミック

メニューカードの設定はサービス技術者が行います。

飲料タブのさまざまな表示。

▶ 飲料タブの表示は動作モードで設定されます。

以下の飲料マークは、サービス技術者が設定することができます。

[A] デフォルト設定 (グラスでの表示)

[B] コップ (コップでの表示)

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

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

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

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

可能な飲料選択:

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

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

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

飲料原料の進捗状況の表示



図: 飲料の選択



図: 飲料サイズの選択



図: コーヒーの種類の選択

飲料原料の概要

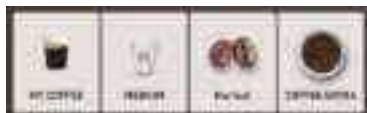


図: 含まれる飲料原料

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

前提条件:

- この飲料は、さまざまな原料を使って注出するように設定されています。
- このような「飲料選択の進捗状況」の表示は、「ゲストモード」で使用可能です。

1. 飲料を選択します。
2. 原料を選択します。
 - ✓ 選択された原料は各マークによって表示されます。
 - ✓ まだ選択されていない原料は空のフィールド [+] で知らせします。

「飲料選択の進捗状況」表示を無効にすることはできません。

選択された飲料または含まれる飲料原料に関する情報。

前提条件:

- この飲料は、さまざまな原料を使って注出するように設定されています。
- このような「飲料選択の進捗状況」の表示は、「レギュラーユーザーモード」で使用可能です。

1. 飲料を選択します。
2. 原料を選択します。
 - ✓ 含まれる原料は各マークによって表示されます。
3. 飲料サイズなど原料の調整。
 - ✓ 新しく選択された飲料サイズが概要に表示されます。

「飲料選択の進捗状況」表示を無効にすることはできません。

抽出を開始する (選択を確認します)



図: 支払いシステムを使用しないで開始

飲料の注出は [開始]/[支払い] フィールドで開始します

[開始] フィールドは飲料の事前選択中に表示され、飲料の注出が開始します。

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

バリエーション: 支払いシステムなし

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



図: 支払いシステムを使用して開始
ストップ

バリエーション: 支払いシステムを使用

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

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



図: ストップ
キャンセル

[ストップ] フィールドは、飲料の注出を中断します。

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



図: キャンセル
戻る / 次へ

[X] フィールドで飲料選択のユーザーインターフェイスに戻ります。

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



図: 戻る / 次へ
進捗状況

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



図: 進捗状況 (ゲストモード)

進捗状況表示バー (緑色のバー) は、飲料の注出中に残りの注出時間を知らせます。

バリエーション: ゲストモード/レギュラーユーザーモード

動く緑色のバーは、デジタル圧力計を左から右へと180度半周します。

デジタル圧力計は、コーヒー抽出中に現在の水圧を知らせます。

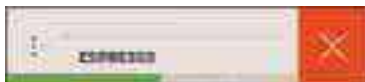


図: 進捗状況 (パーソナルモード)

バリエーション: パーソナルモード

動く緑色のバーは水平に左から右へ移動します。

2カップの事前選択



図: 2カップの事前選択

前提条件:

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

ダブル注出する飲料を有効にします

▶ [ダブル注出する飲料] フィールドを有効にします。

- ✓ ダブル注出する飲料用に設定されているすべての飲料は、ユーザーインターフェイスに選択可であることが表示されます。

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

カフェインフリーコーヒーの事前選択



図: カフェインフリーコーヒーの事前選択

前提条件:

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

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

バリエーション: 2基めのグラインダー付き

▶ [カフェインフリー] フィールドを選択します。

- ✓ カフェインフリーのコーヒー豆で設定されたすべての飲料を選択できます。

バリエーション: コーヒー粉および手動投入

▶ [カフェインフリー] フィールドを選択します。

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

バリスタの事前選択



図: バリスタの事前選択

カップサイズ S、M、L

前提条件：

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

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

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



図: サイズの選択

希望するコーヒーカップ/マグカップサイズの選択。

前提条件：

- この飲料は、さまざまなカップサイズで注出するように設定されています。

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

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

飲料原料の選択



図: 原料の選択 (ゲストモード)

利用可能な飲料原料の選択。

前提条件：

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

原料は以下のように選択することができます：

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

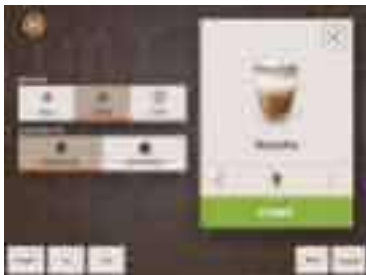


図: 原料の選択 (パーソナルモード)

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

以下の原料が利用可能です。

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



図: 原料の選択 (レギュラーユーザーモード)

飲料の価格表示



図: 飲料の価格表示

バリエーション: 支払いシステムを使用

前提条件:

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



図: 支払いのプロンプト

配置



図: 配置

事前選択および数回注出

飲料の注出中、マグカップ/コーヒーカップを置くための要求が表示されます。

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



図: 事前選択および数回注出

すでに選択されている飲料の数回注出。

前提条件：

- 事前選択は動作モードで有効になります。
- 動作モード「ゲストモード」では事前選択はできません。

1. 飲料を選択します。
2. 原料を選択します。
3. 矢印キー [<] 1~9 [>] で数回注出を設定します。
 - ✓ 飲料注出は最大9回繰り返します。
 - ✓ すべての注出の進捗状況が表示されます。

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

飲料完了



図: 飲料完了

注出が終了すると、ディスプレイに表示されます。

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

サービスメニュー



図: ゲストモードのサービスメニュー

サービスメニューへのアクセス。

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

カラーマーキングによる追加情報:

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

詳細は、「サービスメニュー」の章を参照してください。



図: パーソナルモードおよびレギュラーユーザーモードのサービスメニュー

サービスメニュー機能



図: サービスメニュー機能

以下の直接選択機能は、サービスメニューで利用可能です。

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

- 無料販売 (有効な支払いシステムを使用)
- スリープモードの有効化

以下の説明"サービスメニュー"も参照してください。

クイック情報



図: クイック情報

サービスメニューでのみ表示される「クイック情報」では、以下の情報が得られます。

- T > ボイラーの熱湯 (紅茶) の温度を[°C]で表示
- S > スチームボイラーの温度を[°C]で表示
- SW > スチームノズル (オプション) の温度を[°C]で表示
- WF > 必要な水量 (Water Flow) を[ml]で表示
- IP > ネットワークアダプタのアドレス (ソウル=1 アダプタ)
- M > 使用可能なストレージスペース [%]
- RS > 飲料の注出密度について知らせます (ラッシュアワーモード)
 - ▶ 1時間に30杯以上の飲料の場合に有効
 - ▶ 有効な場合は、飲料注出口のすずぎが抑制されます
 - ▶ > RS[*]により有効モードが表示されます

以下の説明"サービスメニュー"も参照してください。

ディスプレイメッセージ (シンプル)

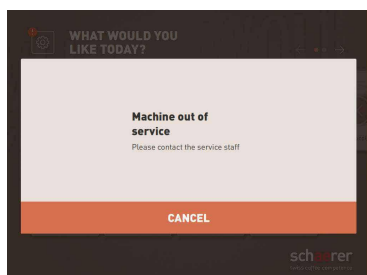


図: ディスプレイメッセージ (ゲストモード、シンプル)

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

バリエーション: 「シンプル」 (ゲストモード)

動作モードでの「シンプル」設定のゲストモードのディスプレイメッセージ

- ✓ コーヒーマシンは操作可能状態ではなくなりました。
- ✓ 「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。

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

ディスプレイメッセージ (特定)



図: ディスプレイメッセージ (ゲストモード、特定)

バリエーション: 「特定」 (パーソナルモード/レギュラーユーザーモード)

動作モードでの「特定」設定のパーソナルモードまたはレギュラーユーザーモードのディスプレイメッセージ。

- ✓ アクションの要求やエラーは直接表示されます。
- ✓ コーヒーメーカーの操作可能状態は、単独でも回復できる可能性があります。

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

保留中のエラー/障害メッセージまたはアクションプロンプト



図: エラー/障害メッセージ ボタン

エラー/障害メッセージは、上部または下部のユーザーインターフェイスに表示されます。エラー/障害メッセージがアクティブな場合は、ユーザーまたはサービス技術者による介入が必要です。

1. [エラー/障害メッセージ] フィールドを選択します。



- ✓ サービスメニューが表示されます。
2. サービスメニューの [>] フィールドで保留中のエラー/障害メッセージを選択します。
 - ✓ 追加情報を含む「スマート情報」ウィンドウが表示されます。

詳細な説明については、「障害の除去」の章を参照してください。

エラー/障害メッセージまたは操作を開きます



図: 「サービスメニュー」のエラー/障害メッセージ

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

サービスメニュー内での確認

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

サービスメニュー内での次へおよび確認

フィールド [] では、クリーニング、カルキ抜き、またはグライNDERサービスのディスプレイガイド付きステップをステップごとにガイドします。

5.3 サービスメニュー

5.3.1 [サービスメニュー]フィールド

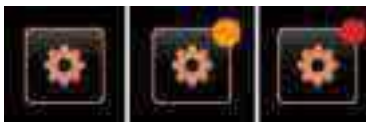


図: [サービスメニュー]フィールド

サービスメニューは、[サービスメニュー] フィールドから開きます。

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

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

5.3.2 概要



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



図: 「サービスメニュー」ビュー

サービスメニューの機能

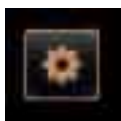


図: サービスメニューウィンドウを表示

機能と情報:

- 保留中のアクションプロンプト (クリーニング/カルキ抜き)
- 保留中のエラーメッセージ
- 原料管理
- 飲料注出の過程
- 直接選択機能
- プロフィールでログイン
- システム情報

▶ ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールドを選択します。

✓ サービスメニューが表示されます。

保留中のメッセージ:

[A] クリーニングステータスとクリーニング開始の [] フィールド

[B] メンテナンスとメンテナンスを実行するための [] フィールド

[C] 原料管理

[D] 保留中エラーメッセージおよびアクションプロンプト

[E] コントロールパネル 直接選択

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

[F] [戻る] はユーザーインターフェイスに戻ります

[G] [情報] QRコード (クイックレスポンスコード) を含むシステム情報

[H] [飲料注出の過程] 注出飲料一覧

[I] [設定] はマシン設定につながります

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



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

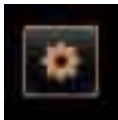
5.3.3 プロフィール [ログイン/ログアウト]

機能とパラメータへのアクセス権は、それに応じて各プロフィールに適合します。



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

バリエーション: PIN入力のないサービスメニューへのアクセス



- ▶ ユーザーインターフェースの左下にある [サービスメニュー] フィールドを選択します。

- ✓ サービスメニューは、最後にアクティブ化されたユーザープロフィールがある場合、またはアクティブなプロフィールがない (ログインしていない) 場合に開きます。

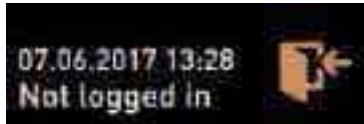
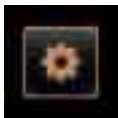


図: プロフィールは登録されていません

バリエーション: PIN入力によるサービスメニューへのアクセス



前提条件

- サービスメニューへのアクセスは、サービス技術者が設定したPINによって保護されています。

1. ユーザーインターフェースの左下にある [サービスメニュー] フィールドを選択します。

- ✓ PINを入力するための数字キーパッドが表示されます。

2. 設定したPINを入力して確認します。

- ✓ サービスメニューは、アクティブなユーザープロフィールなしで開きます。

- ✓ 「無料販売」を除くすべての直接選択機能を選択できます。

- ✓ 「情報」 - 「バージョンを表示」は設定で利用できます。



図: ナンバーパッド



図: プロフィールは登録されていません

アクセス プロフィール概要ウィンドウ



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



図: [ログイン]フィールド

- ▶ 上のサービスメニューの [ログイン] フィールドを選択してください。

- ✓ サービス技術者によって構成されたプロフィールのウィンドウが開きます。

- ✓ PINで保護されたプロフィールには、ロック記号が付いています。

次のプロフィールは、サービス技術者が利用できるようにすることができます。

- 管理担当者
- 会計担当者
- 会計担当者 (縮小版)
- 設備管理人



- 品質管理マネージャー
- マシン担当者

ロックが付いているプロフィールは、PINで保護されています。

バリエーション：保護されていないプロフィールを有効にする

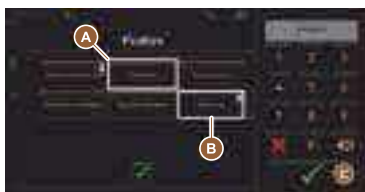


図: PINなしのプロフィール

▶ 希望する保護されていないプロフィール [A]、例えば [管理担当者] を選択します。

- ✓ サービスメニューは、アクティブな「管理担当者」プロフィールとともに表示されます。
- ✓ サービスメニューで使える機能は、選択したプロフィールに対応しています。



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

バリエーション：保護されたプロフィールを有効にする

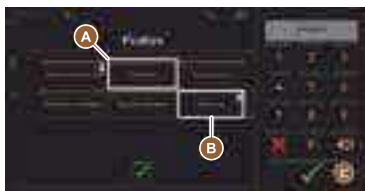


図: PIN付きのプロフィール

前提条件：

- フィールド(たとえば、「オペレーター」プロフィールなど)は、PINで保護され、ロック記号でマークされています。
1. [オペレーター] [B] などの保護されたプロフィールを有効にします。
 - ✓ PINを入力するためのナンバーパッドが開きます。
 2. 設定したPINを入力して、[OK] [C] で確定します。
 - ✓ 選択したプロフィールのサービスメニューが表示されます。



図: ナンバーパッド



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



測定の機能の詳細については、「プロフィールと承認」の章を参照してください。

プロフィールのログアウト



図: [ログアウト]フィールド

▶ 上のサービスメニューの [ログアウト] フィールドを選択してください。

- ✓ 現在ログインしているプロフィールはログアウトされます。
- ✓ 承認は適用されません。
- ✓ サービスメニューに「ログインしていません」と表示されます。

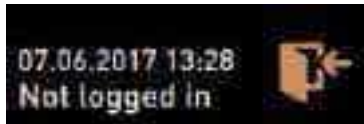


図: アクティブなプロフィールはありません

5.3.4

機能範囲

クリーニング



図: フィールドを閉じる

PINで保護された機能 (管理担当者、オペレーター、サービス技術者)。

▶ [クリーニング] フィールドを選択します。

- ✓ ディスプレイガイドによるクリーニングが開始します。
- ✓ [X] フィールドからのキャンセルが可能です。
- ✓ 最後に実行されたクリーニングが表示されます。

メンテナンス



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



図: メンテナンス



図: フィールドを閉じる

PINで保護された機能 (管理担当者、オペレーター、サービス技術者)。

1. 表示されたメンテナンスに従います。

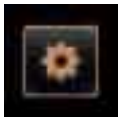
2. [メンテナンス] フィールドを選択します。

- ✓ [X] フィールドからのキャンセルが可能です。

3. メンテナンスを確認します。

- ✓ 確認済みのメンテナンスは、日付と緑のスマイルマークとともに表示されます。

原料管理



バリエーション: 添加物のアクティブ化

1. [原料管理] フィールドを選択します。

- ✓ 有効な添加物のウィンドウが開きます。

2. 「操作」の下[オン/オフ]フィールドを選択します。

- ✓ 添加物はアクティブ化されます。



3. フィールドを選択して、サービスメニューに戻ります。



バリエーション: ボトル交換 シロップ

1. [原料管理] フィールドを選択します。

- ✓ 有効な添加物のウィンドウが開きます。

2. シロップの種類1~4には、「操作」で[ボトル交換]を選択します。

- ✓ ボトル交換のためのディスプレイガイド付きの手順は、別のウィンドウ「ボトルの交換」で開きます。
- ✓ 以前に選択したシロップホースが空になります。



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

エラー/障害メッセージまたはアクションプロンプト



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

ユーザーインターフェイスに戻る



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

図: ユーザーインターフェイスに戻る

システム情報



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

飲料注出の過程



- ▶  フィールドを選択します。
 - ✓ ウィンドウが開き、すでに注出されているすべての飲料がリストに表示されます。
 - ✓ さらに、各注出に対応する飲料注出時間が表示されます。
 - ✓ 純粋な飲料 流下時間 (コーヒー) は、リストの右側に表示されます。



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

設定



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

図: 設定



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



詳細な説明については、"プログラミング" の章も参照してください。

ログイン/ログアウト



ログインおよびプロフィールの選択。

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

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

図: ログイン

直接選択 [すぐの開始]



図: すすぎの開始

- ▶ [すすぎの開始] フィールドを選択してください。
 - ✓ ホットリンスは、すべてのシステム (コーヒーシステム、ミルクシステム、およびパウダーシステム) に対して実行されます。
 - ✓ キャンセルはできません。

"クリーニング"の章を参照。

直接選択 [タッチスクリーンのクリーニング]



図: タッチスクリーンのクリーニング

- ▶ [タッチスクリーンのクリーニング 30秒] フィールドを選択します。
 - ✓ ディスプレイは30秒の間鈍感なままで、掃除することができます。

直接選択 [クイック情報 オン/オフ]



- ▶ [クイック情報 オン/オフにする] フィールドを選択します。
 - ✓ クイック情報ウィンドウは、ユーザーインターフェイスの左上に表示されます。
 - ✓ クイック情報ウィンドウには、ホットコーヒー (C)、ホットティー (T) およびスチーム (S) のボイラー温度に関する情報が表示されます。
 - ✓ [SW] は廃水の温度を知らせます。
 - ✓ (M : :xx%) は使用されている作業メモリーに関する情報を提供します。

サービスメニューの「クイック情報」ウィンドウには、追加のテキストウィンドウ [A] が含まれています。テキストウィンドウには、テレメトリがアクティブな場合の接続制御などの現在のステータスメッセージが含まれます。

直接選択 [無料販売をオンにする] (支払いシステムを使用)

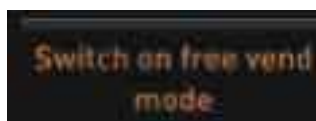


図: 無料販売をオンにします

- ▶ [無料販売をオンにする] フィールドを選択します。
 - ✓ 有料ドリンクは無料販売できます。
 - ✓ [無料販売をオンにする] フィールドには、サービス技術者、会計担当者、および管理担当者がアクセスできます。

直接選択 [スイッチを切る]

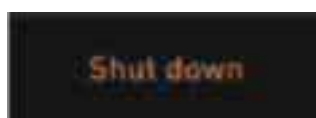


図: スイッチを切る

- ▶ [スイッチを切る] フィールド [F] を選択します。
 - ✓ マシンの電源がオフになります。
 - ✓ マシンの電源はオフになっていますが、電源はオフにされていません。
 - ✓ ディスプレイは空白で非アクティブです。

5.4 コントロールパネルを開き、そして閉じる



注意

コントロールパネルの落下により押しつぶされる危険！

コントロールパネルが自重で落下する可能性があります。

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

5.4.1 コントロールパネルを開く



1. ロック装置[A]のキーを水平位置にします。
✓ ロックは開いています [B]。
2. コントロールパネルの上部 [C] を強く引いてロックを解除します。
✓ コントロールパネルは解除されています。
3. コントロールパネルを両手で下から [D] ストッパーに当たるまで上へ押し上げます。
✓ コントロールパネルは上の位置で自動的に保持されます。



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

5.4.2 コントロールパネルを閉じます

前提条件：

- コーヒーマシンは、コントロールパネルが閉じた状態でのみ操作することができます。

1. 開いているコントロールパネルをストッパーに当たるまで下へ動かします。
2. コントロールパネルの上端を軽く押し込みます。
✓ コントロールパネルがロックされ、閉じています。
3. 必要に応じて、ロック装置をキーで再度ロックします。

5.5 スイッチを入れます

5.5.1 コーヒーマシンをオンにする



図: 電源ボタン コーヒーマシン

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



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



"コントロールパネルを開き、そして閉じる"の章も参照。

5.5.2 個別冷却ユニットをオンにする(オプション)



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

バリエーション：スタンバイモード

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

バリエーション：温度設定

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



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

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



注意

高温の表面に注意！

カップヒータートレイは高温になるため、火傷につながるおそれがあります。

- ▶ クリーニングの前に、カップヒータートレイをオフにします。
- ▶ 表面の温度が下がるまでお待ちください。

1. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
2. 必要に応じて背面 [C] のサーモスタットを調整します。
✓ 冷却ユニットはオンになっています。
3. トグルスイッチ [B] を [I] の位置に切り替えます。
✓ カップヒータートレイはオンになっています。

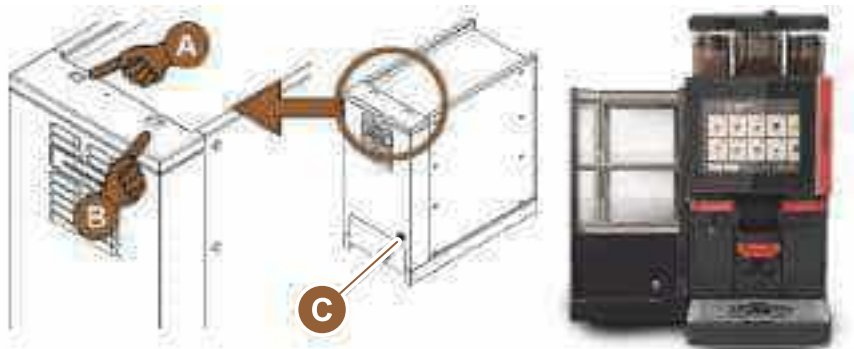


図: 個別機器 Cup & Cool の起動と設定



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



"充填と接続"の章も参照。

5.5.4 下付け冷却ユニットをオンにする(オプション)

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



図: 下付け冷却ユニットをオンにし、設定する



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



"充填と接続"の章も参照。

5.5.5 カウンター下冷却ユニットをオンにする(オプション)

1. ドアを開きます。
2. トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
3. サーマスタット [B] を裏側の中央位置 [B] に合わせます。
✓ カウンター下冷却ユニットはオンになっています。



図: カウンター下冷却ユニットをオンにし、設定します



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



"充填と接続"の章も参照。

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



- ▶ トグルスイッチ [A] を [I] の位置に切り替えます。
- ✓ シロップモジュール「Flavour Point」がオンになっています。

5.6 充填と接続



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

5.6.1 コーヒー豆ホッパーの充填



警告

切り傷！

グラインダー内の回転する粉碎ディスクによる怪我の危険。

- ▶ 絶対にマシンのスイッチが入った状態でコーヒー豆ホッパーに手を入れないでください。



注記

目詰まりおよびブロックの危険！

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

- ▶ コーヒー豆ホッパーには絶対にコーヒー豆以外の物を入れないでください。



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



"コーヒーマシンの操作エレメント"の章を参照。

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



図: 最大充填量のコーヒー豆ホッパー

5.6.2 水を補充する

固定配管接続



注記

給水の閉鎖！

ウォーターポンプの空運転により、マシンに損傷がおよぶおそれがあります。

- ▶ マシンのスイッチを入れる前には、必ず給水のメイン水バルブ (給水栓) が開いていることを確認してください。

- ▶ メイン水バルブの栓を開けます。



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

オプション：外部飲料水タンク



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



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

5.6.3 パウダーホッパーの充填



警告

回転するスクリュードライブによる挟み込みの危険！

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



注記

目詰まりによる物的損傷！

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



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

1. パウダーホッパーからフタを外します。
 2. 慎重にパウダーホッパーを補充します。
 3. パウダーホッパーのフタを元に戻します。
- ✓ パウダーはフタに触れません。



図: 最大充填量付きのパウダーホッパー



以下の章を参照："コーヒーマシンの操作エレメント"

5.6.4 ミルクシステムを充填します



注意

汚染された牛乳から感染する危険性！

ミルクポンプの不純物は健康上の問題につながる可能性があります。

- ▶ 設置、試運転、または再試運転の後、必ずクリーニングを行ってください。
- ▶ 最初の飲料が注出される前に、ディスプレイガイド付きクリーニングプログラムを実行します。



"ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム"の章を参照。

個別冷却ユニットまたは下付け冷却ユニット

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



図: 冷却ユニットの補充



冷却温度が 3 ~ 5 °C かどうか定期的に点検してください。



"個別冷却ユニットをオンにする(オプション)"の章を参照。

Cup & Cool、下付け冷却ユニットおよびカウンター下冷却ユニット



注記

温かすぎるミルクによる物損！

Cup & Cool の冷却ユニットは、温かいミルクを冷却することはできません。

▶ ミルクを補充する際は、必ず 3 ~ 5 °C に予冷したミルクを使用してください。

1. 個別冷却ユニットのドアを開きます。
2. ミルクコンテナのフタからミルクホース [A] のアダプタを取り外します。
3. ミルクコンテナ [B] を引き出し、フタを持ち上げます。

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

容量：

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



図: ミルクの補充で利用可能なオプション

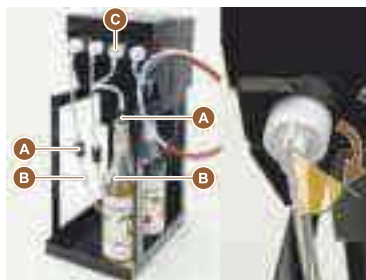


冷却温度が 3 ~ 5 °C かどうか定期的に点検してください。



"個別冷却ユニットをオンにする(オプション)"の章を参照。

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



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

図: 補充またはボトル交換 Flavour Point



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



"原料管理"の章も参照。

5.7 飲料注出口およびコーヒーカップの配置



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

5.8 飲み物の選択

飲料選択の制限

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

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

非アクティブ後の飲料選択のキャンセル



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

5.8.1 作動モードの機能

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

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

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

0 (赤) デフォルト > オフ > オンにできません

0 (黄) デフォルト > オフ > オンにできます

オン デフォルト > オン > オフにできます

(緑)

オン デフォルト > オン > オフにできません

(白)

5.8.2

飲料の選択

メニューカードへナビゲートします

前提条件：

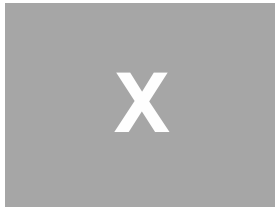
- マシンは操作可能状態です。

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

飲料オプションの事前選択

前提条件：

- ユーザーインターフェイス「パーソナルモード」が有効です。

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

飲料ボタンを選択

前提条件：

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

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモード
飲料ボタン			
飲料ボタンを有効にする		▶ 希望する飲料ボタン [B] をタップします。 ✓ 他の飲料オプション用ウィンドウが開きます。	

5.8.3 飲料の変更

前提条件：

- 事前に選択した飲料ボタンにはマークが付きます [D]。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモード
飲料の変更			
希望する飲料の変更を決定します	▶ 希望する変更 [D] をタップします。 ✓ 有効な変更が表示されます。 ✓ 他の変更が選択内容に表示されます。 ▶ 他の変更を選択します。 飲料の変更の順次選択。	1. 希望する変更 [D] をタップします。 2. 数回注出 [E] を設定します [2~9]。 ✓ 有効な変更が有効になります。 飲料の変更の直接選択。	1. 希望する変更 [D] をタップします。 ✓ 有効な変更が有効になります。 ✓ 含まれている変更は上部 [D1] に表示されます。 飲料の変更の直接選択。

5.8.4 飲料の注出

注出を開始します

前提条件：

- 飲料が変更され、注出の準備ができています。

目的	ゲストモード	パーソナルモード	レギュラーユーザーモード
飲料の注出の準備ができています			
注出を開始します		1. [F] [開始] フィールドを選択してください。 2. [F] [開始] フィールドを選択してください。 ✓ コーヒーカップ配置プロンプトが表示されます。 ✓ 飲料の注出が開始します。 コーヒーカップ配置プロンプトは動作モードで有効にできます。	

数回注出の概要 (パーソナルモード)

前提条件：

- 1つの飲料の事前選択が事前に有効になっています (最大 2~9 杯)

目的

パーソナルモード

「パーソナルモード」での数回注出



飲料を取り出して確認します

1. [1] フィールドを3つの項目で選択します。
 - ✓ 事前選択されたすべての飲料 [2] がリストアップされます。
 - ✓ 飲料の注出が完了すると緑色で表示されます。
2. 飲料注出口からコーヒーカップまたはマグカップを取り出します。
3. 緑色の [➤] フィールドを選択します。
 - ✓ 最初の飲料の注出が確定します。
 - ✓ リストの中から次の飲料の注出が開始します。
4. 他の飲料にはステップ [3] を繰り返します。

複数の飲料に対応した事前選択は、「パーソナルモード」でのみ使用可能です。

支払い

前提条件：

- 会計システムが有効になり、飲料には飲料の価格が含まれます。

目的

ゲストモード

パーソナルモード

レギュラーユーザーモード

支払い



支払い方法を選択して支払いをします

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

1. [1] [支払い] フィールドを選択します。
 - ✓ 利用可能な支払方法がウィンドウに表示されます。
 - ✓ 硬貨交換システムの場合、硬貨を交換できなくなると表示が出ます [3]。
2. 利用可能な支払い方法の中から希望する支払い方法 [2] を選択します。
3. 確定すると支払い手続きが完了します。
 - ✓ 飲料の注出が開始します。

コーヒーカップ/マグカップを置きます

前提条件：

- 「コーヒーカップ配置」機能は動作モードで有効になります。

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

コーヒーカップ配置表示



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

1. 飲料注出口にコーヒーカップまたはマグカップを置きます。
2. コーヒーカップ/マグカップ (手動の飲料注出口)

進捗状況を表示します

前提条件：

- 飲料の注出が開始しました。

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

飲料の注出停止状況



飲料の注出の停止

進捗状況 [G] は、半円に緑色のバーで表示されます。

- ▶ [G1] [ストップ] フィールドを選択します。
- ✓ 注出は中断されます。

進捗状況の表示は動作モードで有効にできます。

進捗状況 [G] は、緑色のバーで表示されます。

- ▶ 赤い [G1] [X] フィールドを選択します。
- ✓ 注出は中断されます。

バーによる進捗状況の表示は動作モードで有効にできます。

進捗状況 [G] は、半円に緑色のバーで表示されます。

- ▶ [G1] [ストップ] フィールドを選択します。
- ✓ 注出は中断されます。

進捗状況の表示は動作モードで有効にできます。

完了メッセージ

前提条件：

- 「飲料完了表示」機能は動作モードで有効になります。

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

飲料の注出完了表示



▶ コーヒーカップまたはマグカップを雫受けから取り出します。

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

5.9 手動投入

手動での投入により、コーヒー粉で飲料をつくることができます。



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



図: コーヒー粉の投入を促すプロンプト。

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

5.10 空にする

5.10.1 カス受けを空にする



注記

溢れることによる物的損害 (カウンター下用カス受け) !

カウンター下用カス受けはモニタリングされていません。溢れる危険があります。空にする間、カウンター下用カス受けがなくても飲料の選択はできます。

▶ マシンの使用頻度に応じてカス受けを点検してください。

▶ カウンター下用カス受けを空にしている間は、飲料の注出はできないようにしてください。



標準カス受け: 標準カス受けには、約60~70杯分のコーヒーかすが入ります。数に達すると、ユーザーインターフェイスはカス受けを空にするように促すプロンプトが表示されます。



図: 標準カス受け

1. 「AHA」がない場合は、飲料注出口をストッパーに当たるまで押し上げます。
2. カス受けをマシンから前方に引き出します。
✓ 「カス受けが取り外されました」というメッセージがディスプレイに表示されます。
3. カス受けを空にして清掃します。
4. カス受けを乾かし、マシンに押し戻します。
✓ マシンの操作準備が完了しました。
5. 「AHA」がない場合は、飲料注出口をストッパーに当たるまで押し上げます。
6. 内蔵されたカス受けを半分ほど引き出します。
✓ 誤って飲料が注出されるのを防ぎます。
7. カウンター下用カス受けを空にして清掃します。
8. カウンター下用カス受けをマシンのコーヒークラス入れの下に配置します。
9. 内蔵されたカス受けをストッパーに当たるまで再度押し込みます。
✓ マシンの操作準備が完了しました。

5.10.2 外部廃水タンクを空にする

注記

レベル監視！

外部飲料水および廃水タンクには、統合されたレベル監視があります。

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



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



"給水部への接続"の章を参照。



図: 外部廃水タンク

前提条件：

- マシンは飲料の注出準備ができています。

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

5.11 スイッチを切る

5.11.1 コーヒーマシンをスタンバイモードに切り替える



危険

感電による生命の危険！



スタンバイモードでは、コーヒーマシンにはまだ電源が入っています。

- ▶ コーヒーマシンのケーシングを取り外さないでください。
- ▶ 修理を行う前に、必ず主電源からコーヒーマシンを外してください。

1. まだ行っていない場合は、サービスメニューでマシンクリーニング [A]を開始します (下の図を参照)。
 - ✓ クリーニングが実行されます。
2. 必要に応じて、毎日および週に一度の手入れを実行します。
3. 可能な場合は、外部飲料水タンクを空にして清掃します。



"クリーニング"の章を参照。



自動クリーニング後、マシンはクリーニングプログラムから直接オフにすることができます。



バリエーション：タッチスクリーンで電源を切る

- ▶ サービスメニューの [スイッチオフ] [B]フィールドを選択します。
 - ✓ マシンの電源がオフになっています。
 - ✓ ディスプレイは表示されません。
 - ✓ マシンがスタンバイモードになっています。

バリエーション：ボタンでスイッチを切る



危険

感電による生命の危険！

マシンの電源がオフの場合でも、マシン内には電圧が印加されたコンポーネントが存在します。

- ▶ マシンケーシングを取り外さないでください。
- ▶ 修理を行う前に、必ず主電源からマシンを外してください。

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



これらを無視すると、損傷が発生した場合でも一切の保証が認められません。



"コーヒーマシンをオンにする"の章を参照。

5.11.2 長時間にわたる使用停止 (1 週間以上)



注記

凍結した水による物的損害！

凍結した水が加熱され膨張することによってボイラーが損傷するおそれがあります。

- ▶ コーヒーマシンの温度が氷点下になる場合は、ボイラーを事前に空にしてください。
- ▶ サービスパートナーに連絡してください。



例えば休業期間のように長時間使用しない場合には、コーヒーマシンおよびその他の付属装置を完全に停止させてください。

再起動するときは、まず毎日のクリーニングを行ってください。

1. 「作業を終了する」の章に記載されているすべての手順を実行します。
2. 電源プラグを抜くか、現場に設置されているメインスイッチをオフにして電源を切ります。
 - ✓ マシンには電源が通っていない状態となります。

5.11.3 周辺機器の電源を切る



注意

汚れによる物的損害および健康被害のおそれがあります！

周辺機器をクリーニングしてスイッチを切らないと、再びスイッチを入れたときに、技術的な障害や健康への悪影響につながるおそれがあります。

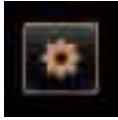
- ▶ ミルクが通過する周辺機器のスイッチを切る前に、必ずコーヒーマシンのクリーニングを行ってください。
- ▶ 周辺機器のスイッチを長時間切ったままにする場合は、コーヒーマシンを主電源から切り離してください。
- ▶ ミルクコンテナ、フタ、アダプタなどの付属品は、乾燥した状態で清潔に保つ必要があります。

1. ミルクが通過する周辺機器のミルクコンテナを空にします。
2. コーヒーマシンの毎日のクリーニングを行います。
3. ミルクコンテナ、フタ、アダプタなどの付属品は、食器洗浄機で洗浄するか、新しいきれいな水を使って手で十分に洗ってください。
4. 装置のメインスイッチで周辺機器をオフにします。

"「操作」 - 「周辺機器のコントロールパネル」"の章をご参照ください。
5. 付属品は清潔で乾いた状態で保管します。
6. 電源プラグから引き抜いて電源を切ります。
 - ✓ 周辺機器は電源が通っていない状態です。
 - ✓ 周辺機器は長期間保管することができます。

6 プログラミング

6.1 ナビゲーション要素



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

ユーザーインターフェイス

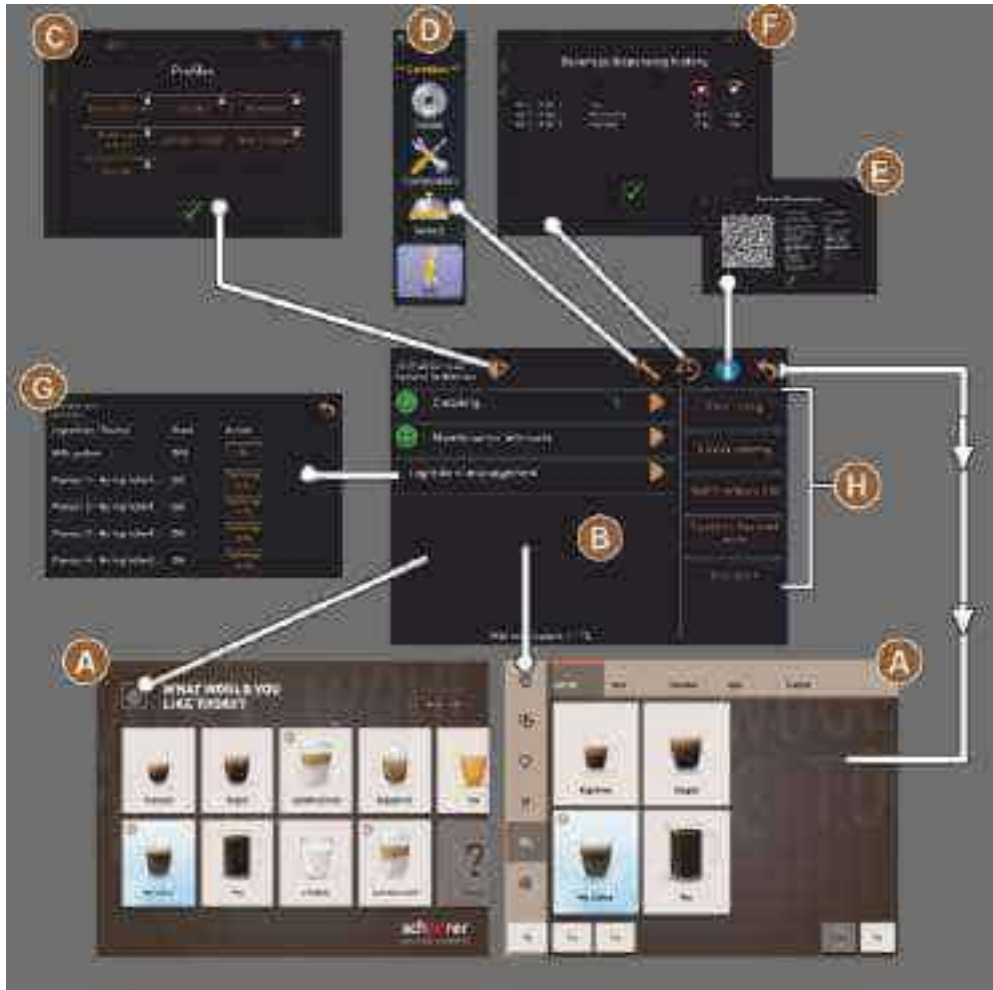


図: ナビゲーション ユーザーインターフェイス

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



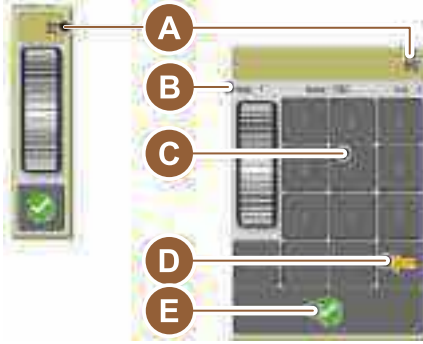
図: メンテナンスとエラーのステータスを含むサービスメニュー

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

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

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

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

マーク	名称	説明
	パラメータ値	[パラメータ値] フィールドは、パラメータの値を設定します。 バリエーション：調整ホイールによる設定 1. パラメータ値をタップします。 ✓ ダイヤルが開きます。 2. ダイヤルを上下に回して希望の値を設定します。 3. フィールド  で設定値を確認します。 バリエーション：キーボードによる設定 1. 現在設定されている設定 [A] のフィールドをタップします。 ✓ キーボード入力が開きます。 ✓ 設定可能な最小値と最大値が表示されます [B]。 2. フィールド [D] で現在の設定を削除します。 ✓ ナンバーパッドがアクティブになります。 3. キーボード [C] を使用して新しい値を入力します。 4. フィールド [E] で値を確認します。
 図: キーボードによるパラメータ値の入力		
	オン/オフ機能	[オン/オフ] フィールドは、機能をアクティブまたは非アクティブにします。 緑色に点灯 = オン グレーマット = オフ
	値の設定、上向き矢印、下向き矢印	日付と時刻の値は、[下矢印] または [上矢印] フィールドを使用して設定されます。 1. 設定する値を指でタップします。 ✓ 値がマークされます。 2. [下矢印/上矢印] フィールドで強調表示された値を選択します。 ✓ 時刻または日付が設定されます。 3. [保存] フィールドをクリックします。 ✓ 設定が保存されました。

6.2 USBインターフェース



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

▶ コントロールパネルのロックを解除し、自動的にカチッとハマるまで上にスライドさせます。

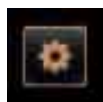
✓ USBポート [A] は左側のオン/オフボタンの隣にあります。

"コントロールパネルを開く"の章も参照。

6.3 プロフィールと承認

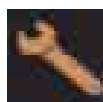
6.3.1 管理担当者プロフィール

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



管理担当者プロフィールでは、サービスメニューで以下の機能を直接選択することができます。

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

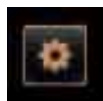


管理担当者プロフィールでは、以下の設定を変更することができます。

- システム
- 設定
- サービス
- 情報

6.3.2 会計担当者プロフィール

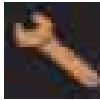
「会計担当者」および「会計担当者 (縮小版) 」のサービス機能は制限されています。



「サービスメニュー」のプロフィール [会計担当者] では、以下の機能を直接選択できます:

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

以下の章も参照: "サービスメニュー"



[会計担当] プロフィールには、次の設定が含まれています。

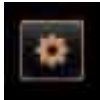
- 設定
- 情報



以下の章を参照： "プロフィール [ログイン/ログアウト]"

6.3.3 設備管理人プロフィール

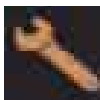
「設備管理人」のサービス機能は限られています。



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

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

"サービスメニュー"の章も参照



[設備管理人] プロフィールには、次の設定が含まれています。

- 設定
- 情報

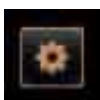


以下の章を参照： "プロフィール [ログイン/ログアウト]"

6.3.4 品質管理マネージャーのプロフィール

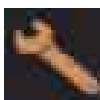
品質管理マネージャーは、コーヒーマシンからの飲み物の品質に責任があります。品質を確保するためには、特にクリーニング時間の管理が重要です。

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



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

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

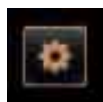


品質管理マネージャープロフィールでは、以下の設定を変更することができます。

- 設定
- 情報

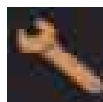
6.3.5 マシン担当者プロフィール

マシン担当者は、コーヒーマシンの通常のオペレーターであるため、いくつかのサービス機能しか利用できません。言語設定だけでなく、エラー発生時にサービス技術者に情報を伝えるために、マシンのバージョンを表示できます。



マシン担当者プロフィールでは、サービスメニューで以下の機能を直接選択することができます。

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



マシン担当者プロフィールでは、以下の設定を変更することができます。

- 設定
- 情報

6.3.6 プロフィール認証の概要



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

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

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

6.4 マシン設定

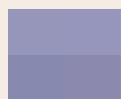
マシン設定は、次の設定に分かれています。

- システム
- 設定
- サービス
- 情報

6.4.1 設定 「システム」

グラインダー/抽出ユニット

適格なプロフィール：管理担当者



設定> 「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」

カス受け：容量



「カス受けを空にする」というメッセージまでのサイクル数 (コーヒーかす) を設定します。

設定範囲: 0 ~ 100

標準: 60 (コーヒーかす)

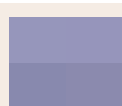
注記 コーヒーかすの標準設定である60を超えないようにしてください。

▶ 標準: 値を50サイクルに設定します。

▶ オプション「コーヒーかす入れ」: 値を0サイクルに設定します。

✓ サイクル(コーヒーかす)の数は無視されます。

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



設定> 「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」

カス受け：空になるまでの時間 [s]



空にした後、「現在のカス受けカウンター」が再び0に設定されるまでの時間の設定。

設定範囲: 0 ~ 30秒

標準: 5秒

1. 値を5秒に設定します。
2. ディスプレイにその旨のプロンプトが表示されたら、カス受けを空にしてください。

情報：カス受けが短時間だけ引き出され、すぐに再び押し戻された場合、カウンターは保持され、リセットされません。

3. そのため、空にしたカス受けを再び取り付けるのは、早くても5秒後にしてください。

✓ 「カス受けの現在のカウンター」は0にリセットされます。

カス受け：現在のカウンター



最後にカス受けが空にされてから実行された抽出サイクルに関する情報。

設定範囲: 設定できません

標準: 抽出サイクルの連続カウント

プリセット値「60」に達すると、カス受けを空にすることを促すプロンプトが表示されます。

パラメータ「カス受けの容量」も参照してください。

中央グラインダーの校正值(10s) [g]



中央グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正值に関する情報。

設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g

標準: 実行されたキャリブレーションに応じて

1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーションを開始します。
2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。
3. このパラメータで決定された値を設定します。

✓ 中央グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しました。

✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒーの量に対応します。

注記 このパラメータに表示されているグラム単位のキャリブレーション値は、サービス技術者がグラインダーキャリブレーションを行わずに、中央グラインダーからのコーヒー飲料のプランケット調整のために変更することができます。

キャリブレーション値を調整すると、中央グラインダーに割り当てられているすべてのコーヒーレシピに影響します。



設定> 「システム」 - 「グラインダー/抽出ユニット」

右グラインダーの校正值(10 s)
[g]



右グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正值に関する情報。

設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g

標準: 実行されたキャリブレーションに応じて

1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーションを開始します。
2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。
3. このパラメータで決定された値を設定します。
 - ✓ 右グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しました。
 - ✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒーの量に対応します。

注記 このパラメータに表示されているグラム単位のキャリブレーション値は、サービス技術者がグラインダーキャリブレーションを行わずに、右グラインダーからのコーヒー飲料のブランケット調整のために変更することができます。

キャリブレーション値を調整すると、右グラインダーに割り当てられているすべてのコーヒーレシピに影響します。

左グラインダーの校正值(10秒)
[g]



左グラインダーのグラインダー校正時に決定されたグラム単位の校正值に関する情報。

設定範囲: 1.0 ~ 50.0 g

標準: 実行されたキャリブレーションに応じて

1. 「サービス」 - 「グラインダーサービス」の設定でキャリブレーションを開始します。
2. ウィザードを使用してキャリブレーションを実行します。
3. このパラメータで決定された値を設定します。
 - ✓ 左グラインダーのグラインダーキャリブレーションが完了しました。
 - ✓ 注出されるコーヒーの量は、コーヒーレシピで設定されたコーヒーの量に対応します。

注記 このパラメータに表示されているグラム単位のキャリブレーション値は、サービス技術者がグラインダーキャリブレーションを行わずに、右グラインダーからのコーヒー飲料のブランケット調整のために変更することができます。

キャリブレーション値を調整すると、左グラインダーに割り当てられているすべてのコーヒーレシピに影響します。

ミルクコンテナ

適切なプロフィール：管理担当者



設定> 「システム」 - 「ミルクシステム」 - 「ミルクコンテナ」

ミルクコンテナ



ミルクコンテナまでのミルクホースの長さの特定。

設定範囲: なし、サービス技術者> [ユーザー定義 / Schaerer 標準]

標準: Schaerer 標準

ミルクコンテナ内のライザーパイプの有無に関わらず、有効なミルクホースの長さを設定します。

バリエーション: ユーザー定義

1. 選択から [ユーザー定義] を選択します。

✓ ミルクホースの長さは自動的に記録されません。

2. ミルクコンテナからマシンのピンチバルブまでのミルクホースの正確な長さを測定し、パラメータ「ミルク1 ホース長 ピンチバルブ → クールセル」で決定された値を設定します。

次のパラメータの説明「ミルク1 ホース長 ピンチバルブ → クールセル」を参照してください。

バリエーション: Schaerer 標準

1. 選択から [Schaerer 標準] を選択します。

✓ ミルクホースの長さは自動的に記録されます。

✓ 以下のパラメータの標準設定「37 cm」は、それ以上の調整は必要ありません。

次のパラメータの説明「ミルク1 ホース長 ピンチバルブ → クールセル」を参照してください。

ミルク1 ホース長 ピンチバルブ → クールセル [cm]



ピンチバルブから外部ミルクホースのクールセルまでのミルクホースの寸法の情報。

設定範囲: なし、サービス技術者 [0 ~ 200 cm]

標準: 37 cm (「Schaerer 標準」を選択)

上記の「ミルクコンテナ」パラメータで「ユーザー定義」オプションが選択されている場合は、ミルクホースの正確な長さを決定する必要があります。

▶ マシンのピンチバルブからクールセルのミルクコンテナまでのミルクホースの長さを測定します。

▶ パラメータで決定された値を設定します。

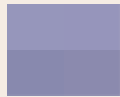
✓ これで、システムはミルクホースの長さを認識します。

✓ 正しい量のミルクは、「外部ミルクホースのすすぎ間隔」と定期的に交換されます。

情報: 標準装備の「補助冷却ユニット左」では、前のパラメータ「ミルクコンテナ」で「Schaerer 標準」を選択します。この設定では、37 cmのプリセット値に正しいミルクホースの長さが含まれます。

「非標準」装備のミルクシステム:

- コーヒーマシン左側の冷却ユニット
- 「Twin Milk」装置を備えた冷却ユニット
- カウンター下冷却ユニット
- Cup & Coolやセンターミルクなどのすべての補助装置
- 下付け冷却ユニット



設定>「システム」-「ミルクシステム」-「ミルクコンテナ」

ミルク2 ホース長 ピンチバルブ → クールセル [cm]



ピンチバルブから「Twin Milk」の第2ミルクホース用クールセルまでの「Twin Milk」でのミルクホース。

設定範囲: なし、サービス技術者 [0 ~ 200 cm]

標準: 37 cm (「Schaerer 標準」を選択)

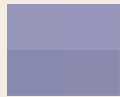
パラメータの説明については、上記の「ミルク 1 ホース長」パラメータを参照してください。



サービス技術者は、パラメーター「ミルクコンテナ」の設定を行うことができます。

ミルクレベルのモニター

適格なプロフィール: 管理担当者



設定>「システム」-「ミルクシステム」-「ミルクモニターの設定」

ミルクレベルのモニター



ミルクコンテナのレベルモニター用設定

設定範囲: モニターなし/警告/飲料注出のロック

標準: モニターなし

バリエーション: モニターなし

ミルクモニターは構成されていますが、使用されていません。

バリエーション: 警告

ミルクが残り少なくなっている場合、タッチスクリーンにメッセージが表示されます。追加の乳飲料を注出することが可能です。

バリエーション: 飲料注出のロック

ミルクが残り少なくなっている場合、タッチスクリーンにメッセージが表示されます。乳飲料の注出はロックされています。

Flavour Point の充填レベル監視

適格なプロフィール: 管理担当者



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

ミルクレベルのモニター



シロップボトルのレベルモニターの方法を設定します。

設定範囲: モニターなし/警告/飲料注出のロック

標準: モニターなし

バリエーション: モニターなし

シロップのレベルモニターが設定されていますが、使用されていません。

バリエーション: 警告

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

バリエーション: 飲料注出のロック

シロップレベルが低レベルに達すると、タッチスクリーンにメッセージが表示されます。フレーバー飲料の注出がブロックされています。

6.4.2

設定 「サービス」



設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉碎度の手動調整)

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

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



図: グラインダーサービスを開始する

1. 設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」をタップします。
✓ 確認用ウィンドウが開きます。
2. フィールド  でグラインダーサービスを確認します。
✓ グラインダーのサービス機能を利用できます。
3. 目的のグラインダーのレジスター (左、右、中央) を選択します。



バリエーション: 粉碎ゲージの交換 [A]

- ▶ [A] [粉碎ゲージの交換] フィールドを選択します。

✓ 粉碎ゲージの交換を促すプロンプトが表示されます。

粉碎ゲージを交換するには、次の取り付け手順を実行します。

[A] 手動の粉碎度調整を取り外し、新しい粉碎ゲージを取り付けます。

[B] 抵抗を感じるまで、空のグラインダーを手で閉じます (粉碎ゲージ上の粉碎ゲージ)。

[C] グラインダーを45°を開きます (反時計回り) 開きます。

[D] 手動粉碎度調整を再度取り付けます。

[E]  フィールドで「粉碎ゲージの交換」のインストール手順を完了します。

✓ 「粉碎度調整の準備」の準備手順が表示されます。



設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉碎度の手動調整)



バリエーション：グラインダーの調整 [B + C]

1. 「粉碎ゲージの交換」後も設定手順を続行するか、[グラインダーの調整] フィールドを直接選択してください。
✓ 「粉碎度調整の準備」の準備手順が表示されます。
2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。
3. 挿入されたカス受けをフィールド  で確認します。
4. 豆の粉碎度を手動で設定します。
5. 古いコーヒー粉を除去し、フィールド [B] を選択します。
✓ 古いコーヒー粉が除去されます。
✓ [粉碎度評価用のための粉碎] [C] フィールドがアクティブになります。
6. カス受けを再度清掃します。
7. [C] [粉碎度評価のための粉碎] フィールドを選択します。
8. 粉碎度を確認し、必要に応じて、粉碎度を設定する手順を繰り返すか、 フィールドで設定した粉碎度を確認してください。
✓ グラインダーを校正するための準備が表示されます。



図: グラインダーの校正

バリエーション：グラインダーの校正 [D+E]

1. 「グラインダーの調整」後も設定を続けるか、[グラインダーの校正] フィールドを直接選択してください。
✓ 「校正」の準備手順が表示されます。
2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。
3. 挿入されたカス受けをフィールド  で確認します。
✓ 参照粉碎が開始されます。
4. 必要に応じて、[参照粉碎] フィールドで別の参照粉碎をアクティブにします
複数の参照粉碎を行う場合、それから生じる粉碎コーヒーの総量を常に計量し、基準値として入力する必要があります。マシンは、トリガーされたすべての粉碎を自動的に検出し、それらを使用して正しい粉碎量を計算します。
5. 参照粉碎の挽いたコーヒーの重さを量ります。
6. 2つのフィールド [E] [+/-] を使用して、校正值 (決定された挽いたコーヒーの重量) を設定します。
7. グラインダーの校正をフィールド  で終了します。
✓ ページ「グラインダーサービス」が開きます。
✓ これで、設定したグラインダーの操作準備が再び完了です。

校正は以下の場合に行います。

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



自動グラインダー調整のためのグラインダーサービスでは、グラインダーの初期化と豆の粉碎度モーターによるグラインダーの調整も必要です。



設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉碎度の自動調整)

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

- ▶ 粉碎ゲージの交換
- ▶ グラインダーの編集
- ▶ グラインダーの初期化
- ▶ グラインダーの校正



図: グラインダーサービスを開始する

前提条件:

- コーヒーマシンには、自動グラインダー調整機能が備わっています。

1. 設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」をタップします。
✓ 確認用ウィンドウが開きます。
2. フィールド  でグラインダーサービスを確認します。
✓ グラインダーのサービス機能を利用できます。
3. 目的のグラインダーのレジスター (左、右、中央) を選択します。



バリエーション: 粉碎ゲージの交換 [A]

1. [A] [粉碎ゲージの交換] フィールドを選択します。
✓ 粉碎ゲージの交換を促すプロンプトが表示されます。

粉碎ゲージを交換するには、次の取り付け手順を実行します。

[A] 豆の粉碎度モーターを取り外し、新しい粉碎ゲージを取り付けます。

[B] 抵抗を感じるまで、空のグラインダーを手で閉じます (粉碎ゲージ上の粉碎ゲージ)。

[C] グラインダーを45°を開きます (反時計回り) 開きます。

[D] 豆の粉碎度モーターを再び取り付けます。

[E]  フィールドで「粉碎ゲージの交換」および「グラインダーの初期化」のインストール手順を確認します。

- ✓ 「粉碎度調整の準備」の準備手順が表示されます。



設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉碎度の自動調整)



バリエーション：グラインダーの調整 [B + C]

1. 「粉碎ゲージの交換」後も設定手順を続行するか、[グラインダーの調整] フィールドを直接選択してください。

✓ 「粉碎度調整の準備」の準備手順が表示されます。

2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。

3. 挿入されたカス受けをフィールド  で確認します。

4. 古いコーヒー粉を除去し、フィールド [B] を選択します。

✓ 古いコーヒー粉が除去されます。

5. [粉碎度評価用のための粉碎] [C] フィールドを選択します。

✓ 粉碎が実行されます。

6. 2つのボタン [+] = より粗く、または [-] = より細かくをタップして、粉碎度を選択します。

注記 粉碎度調整は少しずつ (± 1) 行います。

「粉碎ゲージの移動」 [C1] フィールドで事前に設定した位置に粉碎ゲージを設定します。

7. 粉碎度を確認し、必要に応じて、粉碎度を設定する手順を繰り返すか、 フィールドで設定した粉碎度を確認してください。

✓ グラインダーを校正するための準備が表示されます。





設定 > 「サービス」 - 「グラインダーサービス」 (粉碎度の自動調整)



バリエーション：グラインダーの校正 [D+E]

1. 「グラインダーの調整」後も設定を続けるか、[グラインダーの校正] フィールドを直接選択してください。
✓ 「校正」の準備手順が表示されます。
2. カス受けを空にして、清掃し、再び取り付けます。
3. 挿入されたカス受けをフィールド  で確認します。
✓ 参照粉碎が開始されます。
4. 必要に応じて、[参照粉碎]フィールドで別の参照粉碎をアクティブにします
複数の参照粉碎を行う場合、それから生じる粉碎コーヒーの総量を常に計量し、基準値として入力する必要があります。マシンは、トリガーされたすべての粉碎を自動的に検出し、それらを使用して正しい粉碎量を計算します。
5. 参照粉碎の挽いたコーヒーの重さを量ります。
6. 2つのフィールド [E] [+/-] を使用して、校正值 (決定された挽いたコーヒーの重量) を設定します。
7. グラインダーの校正をフィールド  で終了します。
✓ ページ「グラインダーサービス」が開きます。
✓ これで、設定したグラインダーの操作準備が再び完了です。

校正は以下の場合に行います。

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



図: グラインダーの初期化

バリエーション：グラインダーの初期化

故障の後や、粉碎ゲージを交換した後は、自動粉碎度調整の初期化を行います。

1. ディスプレイガイドによる指示を実行します。

次のステップは初期化のために必要です：

- [A] 豆の粉碎度モーターを取り外し、新しい粉碎ゲージを取り付けます。
- [B] 抵抗を感じるまで、空のグラインダーを手で閉じます (粉碎ゲージ上の粉碎ゲージ)。
- [C] グラインダーを45°を開きます (反時計回り) 開きます。
- [D] 豆の粉碎度モーターを再び取り付けます。
- [E]  フィールドでインストール手順「グラインダーの初期化」を確認します。

データベースのバックアップ



注記

データの喪失による物的損傷

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

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



設定 > 「サービス」 - 「データベースのバックアップ」



図: USBインターフェース

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

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

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

次のデータがUSBスティックに保存されます。

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

カルキ抜きカウンターをリセット



注記

カルキ抜きの不備による物損！

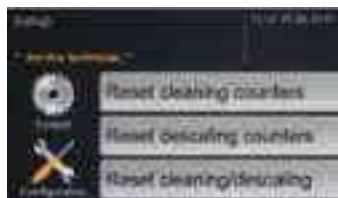
カルキ抜きを行わないと、損傷や誤動作につながる可能性があります。

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



設定 > 「サービス」 - 「カルキ抜きカウンターのリセット」

カルキ抜きカウンターをリセット



パラメータは、保留中のカルキ抜きをオフにします。

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



クリーニングまたはカルキ抜きをキャンセルした後、マシンのステータスはクリーニングまたはカルキ抜きモードのままになります。とにかくモードを終了できるようにするには、クリーニングまたはカルキ抜きフラグをリセットする必要があります。クリーニングまたはカルキ抜きプログラム

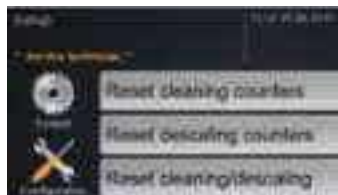
は、☒ フィールドを使用してキャンセルできます。停電は、進行中のクリーニングまたはカルキ抜きも中断します。

カルキ抜き / クリーニングをリセットする



設定 > 「サービス」 - 「カルキ抜き / クリーニングのリセット」

カルキ抜き / クリーニングをリセットする

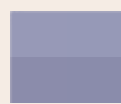


クリーニングフラグまたはカルキ抜きフラグを削除します。キャンセルされたクリーニングまたはカルキ抜きはリセットされます。

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

6.4.3 設定「構成」

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



設定>「構成」-「一般」

主言語



ディスプレイ言語の切替え。

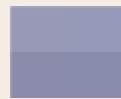
設定範囲: 保存されているすべての言語。

標準: 自由選択。

1.  フィールドで選択メニューを開きます。
✓ 選択メニューが現れます。
2. 任意の言語を選択します。
✓ すべての表示メッセージとパラメータ指定は、アクティブ化された言語で表示されます。

"変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む"の章も参照。

適格なプロフィール: 管理担当者

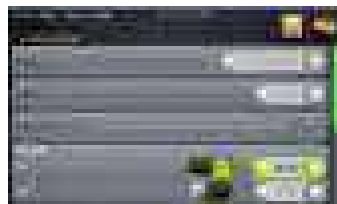
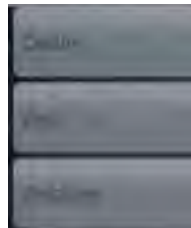


設定>「設定」-「時刻/日付/タイマーモード」

日付

時間

タイムゾーン



日付と時刻を含む事前設定されたタイムゾーンに関する情報

設定範囲: 設定できません

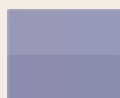
標準: 国固有/ユーザー固有

タイムゾーンは、試運転プログラム中に選択されます。タイムゾーンを設定すると、選択したゾーンから時刻と日付が採用されます。

利用可能なタイムゾーン:

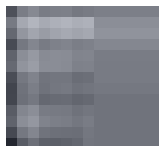
- アジア
- アフリカ
- オーストラリア
- ヨーロッパ
- 北米
- 南アメリカ

各タイムゾーンは、「中央ヨーロッパ時間 (CET)」など、さらに細分化されています。



設定 > 「設定」 - 「時刻/日付/タイマーモード」

月曜のオン / オフから
日曜のオン / オフまで



自動オン/オフ時間に関する情報。

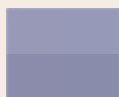
設定範囲: 曜日 / スイッチオン時間 / スイッチオフ時間 / 時刻

標準: ユーザー固有

1. フィールドで、希望の平日のスイッチオン時間をアクティブ化します。
✓ 時刻設定ウィンドウがアクティブになります。
2. フィールドで時刻を設定します (例: 07:00 (07:00AM))。
3. フィールドで、希望の平日のスイッチオフ時間をアクティブ化します。
✓ 時刻設定ウィンドウがアクティブになります。
4. フィールドで時刻を設定します (例: 22:30 (10:30 PM))。

選択したタイムゾーンに応じて、対応する時間形式 (24時間または12時間 AM/PM) が自動的に変更されます。

適格なプロフィール: 会計担当者、設備管理人



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



図: メニューカードの飲料ボタン



支払いシステムの有無にかかわらず飲料の価格を設定する

前提条件:

- 「構成」 - 「動作モード」 - 「メニューカード」の設定には、設定 [標準] が含まれています。

1. フィールドを使用してサービスメニューを開きます。
2. プロフィール「会計担当者」または「サービス技術者」でログインします。
"プロフィール [ログイン/ログアウト]"の章も参照。
3. フィールドを使用して設定を開きます。
4. 「構成」 - 「メニューカード」の設定を選択します。
✓ 「標準」メニューカードが開きます。
5. 希望の飲料ボタンを選択します。
✓ 「メニュー項目」コンテキストメニューが開きます。
6. [編集] フィールドを選択します。
✓ 「メニューカード項目」ウィンドウが開きます。
✓ 個々の飲料のサイズは、飲料の構成に応じて個別にリストされています。
7. 希望の飲料のサイズの フィールド選択します。
8. 入力フィールドを使用して、価格表 [0]、[1]、[2]、および/または [3] に必要な飲料の価格を入力します。

「ダイヤルを使用した価格設定」については、以下を参照してください。

適格なプロフィール：会計担当者、設備管理人



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



図: メニューカードの飲料ボタン

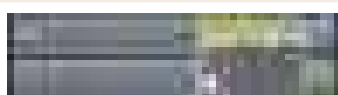


図: ダイヤル付きの飲料の価格入力フィールド

支払いシステムの有無にかかわらず飲料の価格を設定する

前提条件：

- 「構成」 - 「動作モード」 - 「メニューカード」の設定には、設定 [カスタム] が含まれています。

1. [] フィールドを使用してサービスメニューを開きます。
2. プロフィール「会計担当者」または「サービス技術者」でログインします。
"プロフィール [ログイン/ログアウト]"の章も参照。
3. [] フィールドを使用して設定を開きます。
4. 「構成」 - 「メニューカード」の設定を選択します。
✓ 「カスタム」メニューカードが開きます。
5. [開く] フィールドのリストから目的のメニューカードを選択します。
✓ メニューカードが開きます。
6. [編集] フィールドを選択します。
✓ 「メニューカード項目」ウィンドウが開きます。
✓ 個々の飲料のサイズは、飲料の構成に応じて個別にリストされています。
7. 希望の飲料のサイズの [] フィールド選択します。
✓ 「メニュー項目の編集」ウィンドウが開きます。
8. 入力フィールドを使用して、価格表 [0]、[1]、[2]、および/または [3] に必要な飲料の価格を入力します。

ダイヤルによる価格設定

1. 設定フィールドを選択します。
✓ ダイヤルのあるウィンドウが開きます。
2. ダイヤルまたはキーボードで必要な値を設定してください。
3. [] フィールドで設定を保存し、[] フィールドでメニューカードまたはユーザーインターフェイスに戻ります。
✓ 飲料フィールドが設定価格でユーザーインターフェイスに表示されるようになりました。
✓ 飲料の選択中にコーヒーカップやマグカップのサイズを変更すると、飲料の価格が変わります。

飲料の選択中、飲料の価格は、後で選択されたオプションに従って常に更新されます。



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

6.4.4 設定「情報」

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



エラー報告の際には、これらの情報をサービス技術者に伝えてください。



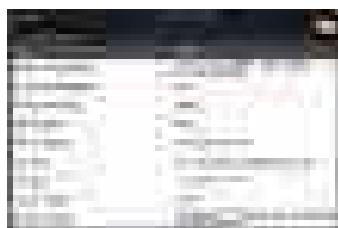
設定 > 「情報」 - 「バージョンを表示する」

バージョンを表示する



インストールされているマシンソフトウェアのバージョンに関する情報
設定範囲: 設定できません
標準: -

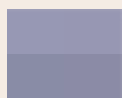
図: バージョン



以下の情報を読み取ることができます。

- タッチパネルのソフトウェア バージョン
- 電源部のソフトウェア バージョン
- データバンクのバージョン
- BSP バージョン 会計
- Mac バージョン アドレス
- Qt バージョン (ソースコード)
- Qt バージョンのライセンス
- SQLiteバージョン
- 著作権ソフトウェアSCS

適格なプロフィール: 管理担当者、設備管理人



設定 > 「情報」 - 「マシンカウンター」



含まれる添加物に応じた飲料カウンターの概要。

設定範囲: 設定できません

標準: -

飲料「チョコアット」の原料例:

- ▶ 1.原料 = コーヒー
- ▶ 2.原料 = ミルクまたはトッピング
- ▶ 3.原料 = チョコ

図: マシンカウンター

以下の情報を読み取ることができます。

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



メニューカードに追加されたすべての飲料が一覧表示されます。

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

設定 > 「情報」 - 「飲料統計」

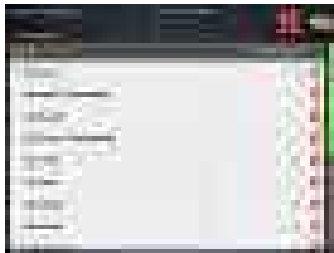


図: 飲料統計

注出された飲料に関する情報

設定範囲: カウンター読み取り値のリセット(個別またはまとめて)

標準: ユーザ定義



バリエーション: 個別カウンターをリセットする

- ▶ [A] 右の列の対応する飲料の小さなフィールド [X] を選択します。
✓ 選択した飲料のカウンターは [0] に設定されます。

バリエーション: すべてのカウンターをリセットする

- ▶ [B] ウィンドウ上部の大きなフィールド [X] は、リストされているすべての飲料カウンターをクリアにします。
✓ 一覧されたすべての飲料カウンターは [0] に設定されます。

適格なプロフィール: 管理担当者、設備管理人、品質管理マネージャー

設定 > 「情報」 - 「クリーニングの統計」

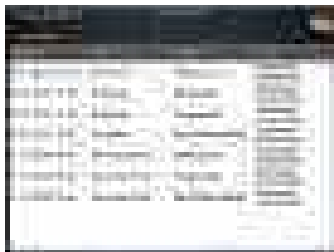


図: クリーニングの統計

実行されたクリーニングに関する情報

設定範囲: 設定できません

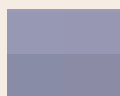
標準: -

以下の情報を読み取ることができます。

- 日付および時刻
- プロフィール
- システム
- イベント

「イベント」欄には、実行、キャンセル、およびリセットされたクリーニングが表示されます。

適格なプロフィール: 管理担当者



設定 > 「情報」 - 「メンテナンスの統計」

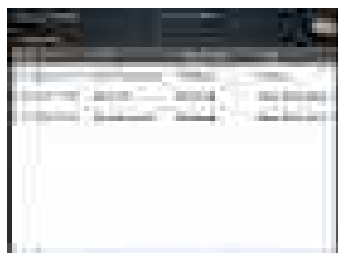


図: メンテナンスの統計

実行されたメンテナンス作業 (カルキ抜き) に関する情報

設定範囲: 設定できません

標準: -

以下の情報が一覧表示されます。

- 日付および時刻
- プロフィール
- システム
- イベント

「イベント」欄には、実行、キャンセル、およびリセットされたカルキ抜きが表示されます。

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



設定 > 「情報」 - 「飲料注出統計」



図: 飲料注出統計

含まれている飲料データのすべての飲料注出に関する情報

設定範囲: [X] フィールドは、すべてのメーター読み取り値を削除します

標準: -

ここでは各飲み物について以下の情報を読み取ることができます。

- カップサイズ
- キャンセルした注出
- 注出時間
- 抽出時間
- 飲料が調整されました

「日付/時刻」欄には、飲料の注出の日時を入力します。さらに、「カップサイズ」などの値は、注出されたさまざまな飲料オプションについて一覧表示されています。

適格なプロフィール: 管理担当者



設定 > 「情報」 - 「水の硬度に関する統計」



図: 水の硬度に関する統計

以前に設定された水の硬度に関する情報

設定範囲: 設定できません

標準: -

以下の情報を読み取ることができます。

- 日付および時刻
- 水の硬度

水の硬度のすべての調整は、新しい項目によってリストアップされます。

適格なプロフィール：管理担当者、会計担当者および会計担当者(縮小版))



設定 > 「情報」 - 「マシンのアカウンティング統計」



図: マシンのアカウンティング統計

統計は、販売の有無にかかわらず、注出された飲料の数、およびこれらの飲料の価格の合計に関する情報を提供します。

設定範囲: 前回のリセット以来 / 初期化以来

標準: -

バリエーション: 前回のリセット以来

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

1.  フィールドで選択リスト [A] を開きます。
2. [前回のリセット以来] の統計を選択します。
3.  フィールドを選択します。
✓ 確認を促すプロンプトが表示されます。
4.  フィールドで確認します。
✓ 「前回のリセット以来」の統計が削除されます。

バリエーション: 初期化以来

「初期化以来」に設定されている統計は削除できません。

情報: 「初期化」とは、「試運転以降」を意味します。

適格なプロフィール：管理担当者、会計担当者および会計担当者(縮小版))



設定 > 「情報」 - 「飲料のアカウントリング統計」

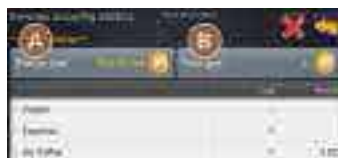


図: 飲料のアカウントリング統計

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

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

設定範囲: 前回のリセット以来 / 初期化以来

次の販売タイプも利用できます。

- すべて
- 販売なし (すべての飲料が無料で表示されます。)

標準: -

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

バリエーション: 前回のリセット以来

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

1.  フィールドで選択リスト [A] を開きます。
2. 希望する統計と販売タイプを選択します。
3. [前回のリセット以来] の統計を選択します。
✓ 販売タイプで選択した統計が表示されます。
4.  フィールドを選択します。
✓ 確認を促すプロンプトが表示されます。
5.  フィールドで確認します。
✓ 「前回のリセット以来」の統計が削除されます。

バリエーション: 初期化以来

「初期化以来」に設定されている統計は削除できません。

情報: 「初期化」とは、「試運転以降」を意味します。

6.4.5 変更を保存し、コーヒーマシンに読み込む

設定の変更を保存してロードするには、次の手順に従います。

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

7 クリーニング

7.1 クリーニング規則および条件

7.1.1 洗剤



警告

洗剤による中毒の危険！



洗剤は、不適切に使用すると中毒を引き起こす可能性があります。

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



注記

間違った洗浄剤による物的損傷！

間違った洗剤を使用すると、コーヒーマシンが故障することがあります。

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

コーヒースystem用クリーニングタブレット



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

ミルクシステム用クリーニングパウダー



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

洗浄剤の再注文



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

7.1.2 HACCP洗浄コンセプト



警告

細菌に感染する危険性！



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

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

HACCP: ハザード分析の重要管理点

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

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

7.1.3 クリーニングレベル



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

以下のクリーニングレベルが選択可能です。

- なし
- 要求
- 強制

バリエーション : [なし] クリーニング要求



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



図: クリーニングレベル [なし]

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

バリエーション：[要求] 付き



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



図: クリーニングレベル [要求]

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

[A] 「サービスメニュー」フィールドに赤いマークが表示されます。

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

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

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

バリエーション：[強制] 付き



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

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

[A] 「サービスメニュー」フィールドに赤いマークが表示されます。

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

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



図: クリーニングレベル [要求]/[強制]

前提条件：

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

クリーニングタイムウィンドウ



図: クリーニングのタイムウィンドウ

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

7.2 クリーニング間隔

日時	回数	クリーニング間隔	オプション
自動クリーニング			
x			自動すぎ (プログラムされている場合)
x		x	熱湯洗浄
x		x	ミルクホース洗浄
クリーニングプログラム			
x		x	O ミルクシステムのクリーニング (プロンプト後)
x		x	O コーヒーシステムのクリーニング (プロンプト後)
		x	O Flavour Point (シロップシステム)
x		x	O ミキサーカップを手動クリーニングですすぐ

毎日	週1回	必要に応じて	オプション	
x	x		O	スチームボイラー洗浄
手動クリーニング作業				
x				カス受けを空にして洗浄
x				抽出チャンバー
x				雫受けとドリップグリッドを清掃します
x			O	ミルクコンテナのすすぎを行う
x			O	冷却ユニット 内部
x				タッチスクリーンのクリーニング
x		x	O	スチームノズル
x			O	外部飲料水タンクのすすぎを行う
x			O	外部廃水タンクのすすぎを行う
			O	周辺機器のクリーニング
	x	x		コーヒー豆ホッパーの洗浄
		x		下部 飲料注出口
		x	O	パウダーケースのすすぎを行う
		x	O	冷却ユニットを解凍します
		x		コーヒーマシン外側のクリーニング
		x	O	冷却ユニットの外表面
凡例のクリーニング間隔				
毎日	少なくとも1日に1回、必要に応じてより頻繁に。			
週1回	最低でも週 1 回、必要であればより頻繁に行うこと。			
必要に応じて	汚れがある場合。			

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

7.3 自動クリーニング



注意

熱湯によるやけどの危険！

マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。マシンの自動すすぎは、ディスプレイのメッセージでお知らせします。機能照明が赤く点灯します。

- ▶ マシンのすすぎ中に、飲料注出口の下に手を伸ばさないでください。
- ▶ オプションのスチームノズルを罩受けに置きます。
- ▶ 設定済みのすすぎが自動的に開始されます。したがって、飲料注出口は常に空である必要があります。

7.3.1 自動スイッチオン/オフのすすぎ



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

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

- コーヒーシステム
- ミルクシステム
- パウダーシステム

7.3.2 設定済みのすすぎ



標準設定では、設定されたすすぎは 1 時間ごとにトリガーされます。

時間設定可能なすすぎは、サービス技術者が設定できます。

- すすぎ > 飲料注出口 [出口 すすぎの間隔] (1 ~ 180分)。
- すすぎ > ミルクシステム [外部ミルクホースのすすぎ間隔] (1 ~ 180分)。
- すすぎ > ミルクシステム [内部ミルクシステムのすすぎ間隔] (1 ~ 180分)
- すすぎ > 逆流クーラー [熱交換器 フラッシング間隔] (1 ~ 180分)

7.4 ディスプレイガイド付きクリーニングプログラム



警告

汚れによる健康被害のおそれがあります！



洗浄剤による洗浄済みのマシン部品の汚れは、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- ▶ クリーニングプログラム中は手袋を着用してください。



注意

高温の液体によるやけどの危険！

クリーニングプログラム中は高温の液体が吐出されます。

- ▶ クリーニング中は、飲料注出口、スチーム注出口、外部熱湯注出口の下に手を伸ばさないでください。
- ▶ クリーニングを開始する前に、ドリップグリッドを取り外してください。



注記

雫受けの溢れ出しによる物的損害！

廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。

▶ クリーニングプログラムを開始する前に、雫受けの廃水出口を確認してください。

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

7.4.1 必要となる道具



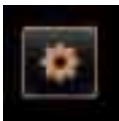
スチームボイラー洗浄がアクティブな場合は、洗浄開始前に必ずスチームノズルを雫受けの中へ向けておいてください。「スチームボイラー洗浄」機能は、サービス技術者がクリーニングスケジュールで設定できます。

クリーニングプログラム中に必要な道具:

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

7.4.2 ディスプレイガイドによるクリーニングの開始

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



前提条件:

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

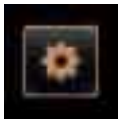


5. フィールド [B] [クリーニング開始]を押します (下図を参照)。
 ✓ 選択したクリーニングオプションが表示されます。



6. [計画されたクリーニング] の [] フィールドを選択します。
 ✓ 「クリーニング」ウィンドウが開きます。

バリエーション：アクティブなシステムのクリーニング

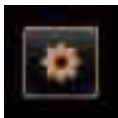


使用されたマシンのシステムがクリーニングされます。

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



バリエーション：すべてのシステムのクリーニング

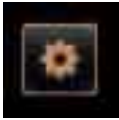


マシン内のすべてのシステムが洗浄されます。

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



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



外部飲料水/廃水タンクを備えたマシンでの準備手順。

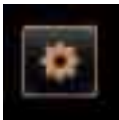
[A] 廃水タンクを空にします。

[B] 飲料水タンクを充填します。



1. 廃水タンク [A] を空にしてすすぎます。
2. [■] フィールドで空になったことを確認します。
3. 飲料水タンクに新鮮な飲料水を充填します。
4. [■] フィールドで充填を確認します。
✓ 「カス受けが空です」という要求が表示されます。

クリーニングプログラム開始ウィンドウ (標準)



「クリーニングプログラム」開始ウィンドウで可能なコントロールパネル。

[A] 進捗状況の表示

[B] クリーニングをキャンセルするための[キャンセル]ボタン

[C] 次へ、次のステップのためのボタン

[D] アクションの要求または情報

[E] 現在のアクションの画像またはアニメーション。



1. ディスプレイで要求を実行します。次の手順を参照してください。

✓ クリーニングプログラムは、サービスメニューの[■]フィールドを介した確認から始まります。

カス受けを洗浄します



1. 飲料注出口を上を押します。
2. カス受けをマシンから引き出します。
✓ 要求：カス受けをよく洗浄し、マシン内部をブラシで掃除し、カス受けを再び取り付けます。
3. ブラシを使用して抽出チャンバーからコーヒーの残留物を拭き取ります。
4. カス受けを空にし、新鮮な水と洗浄液ですすぎ、洗浄して乾かします。
5. カス受けをストッパーに当たるまでマシンに挿入します。
✓ 要求：「飲料注出口カバーの取り外し」が表示されます。



飲料注出口カバーを洗浄する



1. 飲料注出口カバーを中央に押し込み、同時に下へ引いて外します。
 2. 温水の流水下でブラシを使用して飲料注出口カバーを洗浄してください。
 3. 洗浄したカバーを再び取り付けます。
 - ✓ 背面を取り付けます
 - ✓ 前面をカチッとはめる
- 注意** カバーが正しく挿入されていないと、飲料の注出時に飛散するおそれがあります。
4. 飲料注出口カバーが正しく取り付けられていることを確認してください。
 5. 次のステップのために [F6] フィールドを選択します。
 - ✓ 小さなクリーニングタブレット「Coffeepure tab」を投入する旨の指示が表示されます。

クリーニングタブレット (Coffeepure tab) の投入



1. クリーニングタブレット「Coffeepure tab」を手動投入口のスロットに投入します (中央コーヒー豆ホッパー)。
2. [F6] フィールドで挿入を確認します。
 - ✓ ミルクコンテナを取り外す旨の指示が表示されます。

ミルクコンテナを洗浄する (オプション)



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

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

注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクコンテナが2つ含まれています。

5. 次のステップのために [F6] フィールドを選択します。
 - ✓ クリーニング剤を青いクリーニングコンテナに入れるように促すプロンプトが表示されます。

洗浄剤 (Milkpure powder) (オプション)



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



図: 袋に入ったクリーニング用パウダー「Milkpure powder」。

"洗剤"の章も参照。

クリーニングコンテナを挿入する (オプション)



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

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

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

ミキサーカップを洗浄する (オプション)



1. コントロールパネルの上部 [A] を強く引いてロックを解除します。
✓ コントロールパネルは解除されています。
2. コントロールパネルを両手で下から [B] ストッパーに当たるまで上へ押し上げます。
✓ コントロールパネルは上の位置で自動的に保持されます。
✓ ミキサーカップにアクセスできます。
3. グリップの凹部にあるミキサーカップをマシンから引き出します。次の手順を参照してください。

ミキサーカップをマシンから引き出します。

- 1 グリップの凹部 [A] にあるミキサーカップを引き出します
- 2 [] フィールドでミキサーカップの取り外しを確認します
 - 1 ミキサーカップの個々の部分をきれいな温水ですすぎ、洗浄します
 - 2 ミキサーカップをきれいな布で拭き、よく乾かします
 - 3 ミキサーカップを再び取り付けます。



3. フィールドでミキサーカップのクリーニングを確認します。
注意 ミキサーカップが正しく挿入されていないと、浸水が発生する可能性があります。
4. ミキサーカップが正しく取り付けられていることを確認してください。
 "概要"の章も参照。
5. コントロールパネルをもう一度閉じます。
6. フィールドで、挿入およびクリーニングされたミキサーカップを確認します。
 ✓ クリーニングプロセスが開始します。

自動クリーニングの進捗状況の表示



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



クリーニングコンテナを取り外します



1. 青いクリーニングコンテナを冷却ユニットから取り外し、すすいで洗浄します。
2. ミルクホースのアダプタをクリーニングコンテナのフタから引き出し、湿らせた布で拭きます。
注記 「Twin Milk」付きのマシン装備には、ミルクホースが2本含まれています。
3. フィールドでクリーニングコンテナの取り外しを確認します。
 ✓ ミルクコンテナの挿入要求が表示されます (オプション)。

ミルクコンテナを再び取り付ける (オプション)



警告

中毒の危険！



洗浄剤の残留物は健康に有害です。

▶ クリーニング後：市販の石鹸で手をよく洗ってください。



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

7.4.3 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)

Benötigte Utensilien

- Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadaptern bereit halten.
- Sauberes und feuchtes Tuch (Putzlappen)



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

Reinigung Flavour Point starten



1. Mit Feld  Service-Menü öffnen.
✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktiven Profil.
INFORMATION: Eine Reinigung kann mit dem Profil Hausmeister, Maschinenbetreuer oder durch den Servicetechniker gestartet werden.
2. Feld  bei [Reinigung] wählen.
✓ Das Fenster zur Auswahl einer Reinigung öffnet.
3. Mit dem Feld  bei [Reinigung Flavour-Point] die Reinigung aktivieren.
✓ Das Fenster zur Flavour-Point-Reinigung öffnet.
✓ Die Aufforderung „Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen“ wird angezeigt.
4. Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf oder Heisswasserauslauf stellen.

An Maschinen mit externem Heisswasserauslauf erfolgt die Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter nicht über den Getränkeauslauf. Displayanzeige beachten.
5. Feld  für den nächsten Schritt wählen.

Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen



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

Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen



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

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

5. Reinigungsprozess mit dem Feld  starten.

Reinigungsprozess Flavour Point



- ✓ Der Reinigungsprozess startet.
- ✓ Der Reinigungsprozess dauert in diesem Schritt ca. 5 bis 10 min.

Reinigungsbehälter wieder entfernen



1. Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche entfernen.
2. Sirupflaschen wieder an den Flavour Point anschliessen.
3. Anschlüsse der Sirupflaschen mit dem Feld  bestätigen.
 - ✓ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus „Flavour Nachfüllen“.

Befüllung Sirupschläuche



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

7.5 手作業でのクリーニング

7.5.1 カス受けを洗浄します



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

1. カス受けは毎日洗浄してください。
2. 飲料注出口を押し上げます (手動の飲料注出口の場合)。
3. カス受けをマシンから引き出します。

注記 高温になると損傷を引き起こす可能性があります。カス受けは食器洗浄機で洗浄しないでください。

4. カス受けを水と家庭用洗剤で丁寧に洗浄します。
5. 流水ですすぎ、清潔な布で拭いて乾かします。
6. 乾いたカス受けをマシンに戻します。

7.5.2 抽出チャンバーのクリーニング



1. 飲料注出口を押し上げます (手動の飲料注出口の場合)。
2. カス受けをマシンから引き出します。
3. 洗浄ブラシを使用して、抽出チャンバー内の挽いたコーヒーの残留物をマシンから取り除きます。

注記 洗浄ブラシはコーヒーマシンに含まれていました。

4. 清潔で湿った布で抽出チャンバーを拭き、拭いて乾かします。
5. カス用引き出しを再び取り付けます。

7.5.3 雫受けとドリップグリッドを清掃します



注意

火傷の危険！

自動洗浄は、飲料注出口から熱湯を引き出します。

- ▶ クリーニングのためにドリップグリッドを取り外す前に、マシンの電源を切ってください。
- ▶ 雫受けを洗浄する前に、マシンの電源を切ってください。



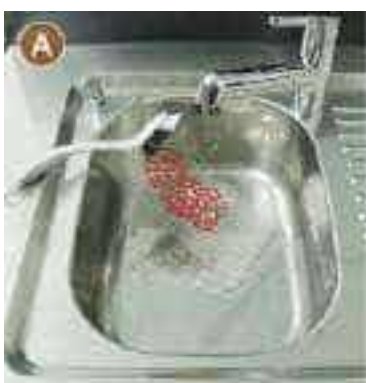
注記

浸水の危険！

廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。

▶ カルキ抜きを行う前に、廃水出口が自由に通過するかどうかを確認する必要があります。

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



7.5.4 ミルクコンテナを洗浄する (オプション)



警告

感染リスク！



ミルクの残りや細菌によってミルクおよびミルクコンテナが汚染されるおそれがあります。

▶ ミルクコンテナとカバーは毎回補充の前にクリーニングしてください。

▶ クリーニングには手袋を着用してください。



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

7.5.5 冷却ユニットを洗浄する (オプション)



警告

感染リスク！



ミルクの残りや細菌によってミルクおよびミルクコンテナが汚染されるおそれがあります。

▶ ミルクコンテナとカバーは毎回補充の前にクリーニングしてください。

▶ クリーニングには手袋を着用してください。



1. 冷却ユニットからミルクコンテナを取り外します。

情報：別冊の取扱説明書に詳しく記載されている周辺機器SCソウルに関する注意事項に必ず従ってください。

2. 冷却ユニット内側を新鮮な水と清潔で未使用の布で拭き取ります。
3. ミルクコンテナを再び冷却ユニットに取り付けます。

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

7.5.6 タッチスクリーンのクリーニング

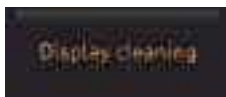
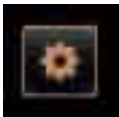


注意

火傷の危険！

意図しない飲料の注出は、クリーニング中に火傷を引き起こす可能性があります。

▶ クリーニング前に、サービスメニューのタッチスクリーンを無効にするか、マシンの電源を切ってください。



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

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

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

7.5.7 スチームノズルの洗浄 (オプション)

**警告**

感染リスク！



残りかすや細菌によりスチームノズルが汚染されるおそれがあります。

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



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

7.5.8 外部の飲料水タンクのクリーニング

**警告**

洗剤による中毒の危険！

飲料水タンク内の洗浄剤の残留物は中毒を引き起こす可能性があります。

- ▶ 飲料水タンクに洗浄剤を入れないでください。

**警告**

細菌に感染する危険性！



残りかすや細菌により外部飲料水タンクの飲料水が汚染されるおそれがあります。汚染された飲料水タンクは健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- ▶ クリーニング中は手袋を着用してください。



図: 外部飲料水タンク

間隔：毎日

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

7.5.9 外部廃水タンクのクリーニング



警告

細菌に感染する危険性！



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



図: 外部廃水タンク

間隔：毎日

1. 廃水タンクの蓋のネジを外します。
2. コーヒーマシンの廃水ホースを廃水タンクと蓋から引き出します。
3. 廃水ホースの末端をきれいな布の上に置きます。
4. 外部廃水タンクを真水で数回十分にすすぎます。洗浄剤は使用しないでください。
5. 廃水タンクのカバーを真水で十分に洗浄します。
6. きれいな布で拭いて乾かします。
7. フロート (レベル監視) のフリーランニングを確認してください。
8. 廃水ホースをフタに通して廃水タンクに戻します。
9. 廃水タンクの蓋を閉めます。

7.5.10 周辺機器の洗浄 (オプション)



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

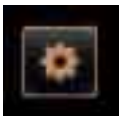
7.5.11 コーヒー豆ホッパーの洗浄



注意

回転する粉碎ディスクによって怪我をするおそれがあります！

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



1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスマニュー] フィールドを選択します。
2. サービスメニューの [スイッチオフ] フィールドを選択します。
✓ マシンはスタンバイモードです。
3. コントロールパネルの裏側にある中央ロックシステムでコーヒー豆ホッパーのロックを解除します。
"概要"の章を参照。

注記 コーヒー豆ホッパーは、研磨剤によって傷がつく可能性があります。



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

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

7.5.12 下部 飲料注出口の洗浄



注意

火傷の危険！

自動洗浄は、飲料注出口から熱湯を引き出します。

- ▶ クリーニングのためにドリップグリッドを取り外す前に、マシンの電源を切ってください。
- ▶ 雫受けを洗浄する前に、マシンの電源を切ってください。

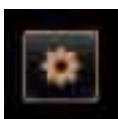


図: 飲料注出口下部カバーの取り外し

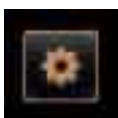
1. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスマニュー] フィールドを選択します。
2. サーマニメニューの [スイッチオフ] フィールドを選択します。
✓ マシンはスタンバイモードです。
3. 飲料の注出カバー フロント [A] を(押し下げて) 外して、分解します。
4. 飲料注出口 [B] をブラシと水で清掃にします。
5. 下の飲料注出口 [C] を流水とブラシで掃除します。
6. 飲料注出口カバーを飲料注出口に (背面に挿入し、前面にラッチすることにより) 再度取り付けます。
7. コントロールパネルのロックを解除し、上にスライドさせます。
8. マシンの電源を入れます。
9. コントロールパネルが外れるまで少し持ち上げてから、カチッと所定の位置に収まるまで押し下げて、操作パネルを閉じます。
✓ マシンの準備が再び整いました。

7.5.13 パウダーホッパーの洗浄 (オプション)

バリエーション: 投与装置の分解



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



注記 パウダーホッパーは、研磨剤によって傷がつく可能性があります。

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

"概要"の章を参照。

1. パウダーホッパーをマシンから持ち上げます。
2. 残りのチョコレートパウダーまたはトッピングパウダーを空にします。

バリエーション: ドライブ側 [A]

1. ユニオンナット [1] (標準パウダーホッパー) を緩めるか、ツイン パウダーホッパーのスライド [1] を押し下げます。
2. プラスネジ サイズPH1 [2] を緩めます。
3. ドライブ要素 [7] を引き出します。

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

バリエーション：ドライブ側 [B]

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

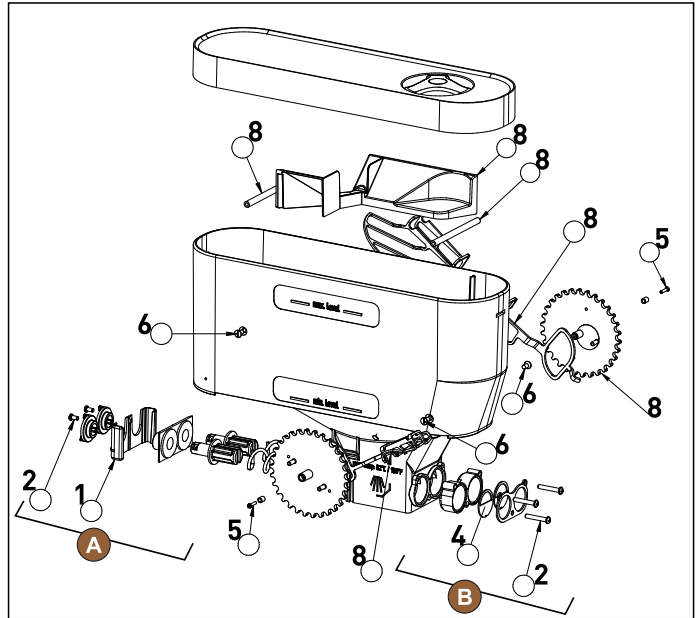
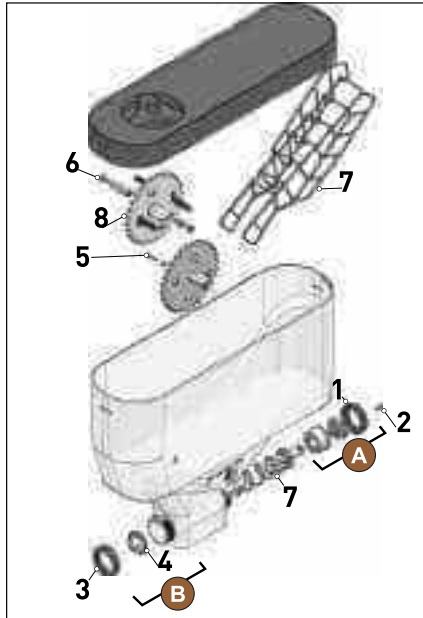


図: パウダーホッパー 2 kg 標準 (左) およびツイン パウダーホッパー 2x1 kg (右)

3. パウダーホッパーや注入装置の個々の部品を流水で十分に洗い流します。

注記 組み立てる前にすべての部品をよく乾かしてください。

4. 注入装置を逆の順番で再び取り付けます。

注意 注出側の注入板 [4] の位置が正しいことを必ず確認してください。



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

7.5.14 冷却ユニットを水に浸し洗浄する



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

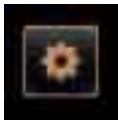
1. 補助冷却ユニットの電源を切るか、電源プラグを抜きます。
2. フロントドアを開けて、そのままにしておきます。
3. 結露水を吸収性のある布で拭き取ります。
4. 氷の層が完全に溶けるまで、このプロセスを繰り返します。
5. フロントドアを閉じてデバイスの電源を再度入れるか、電源プラグを差し込みます。

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



"スイッチを入れます"の章も参照。

7.5.15 外側のクリーニング



注記 マシンケーシングは、研磨剤によって傷がつく可能性があります。

1. クリーニングに研磨剤クリーナーを使用しないでください。
2. ユーザーインターフェイスの左下にある [サービスメニュー] フィールドを選択します。
✓ サービスメニューが開きます。
3. [スイッチを切る] フィールドを選択します。
✓ マシンはスタンバイモードです。
4. コーヒーマシンおよび周辺機器の外側を湿らせた清潔な布で拭きます。
5. コントロールパネルのロックを解除し、カチッとはまるまで上にスライドさせます。
6. オンボタンを使用してマシンの電源を再度入れます。
7. コントロールパネルを軽く持ち上げ、カチッとはまるまで下へ押します。
✓ マシンの電源がオンになり、操作準備完了になります。



"タッチスクリーンのクリーニング"の章も参照。

8 メンテナンス

メンテナンスは、以下のカテゴリーに分類できます。

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

8.1 メンテナンス作業

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



資料「メンテナンスコンセプト」を参照してください。

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

8.1.1 メンテナンス間隔

メンテナンス間隔は個別のメンテナンス規定で定義されています。

前提条件：

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



メンテナンス作業の1日前にカルキ抜きを実行する必要があります。



以下の章も参照："カルキ抜き"

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

8.1.2 外部水フィルター (オプション)



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



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

8.2 カルキ抜き



警告

酸によるやけどの危険！



皮膚の炎症と重度の目の炎症のリスク。カルキ抜きプロセス中に酸が発生します。



- ▶ 付属のカルキ除去剤に素手で触れたり、同封の安全データシートを読んだりしないでください。
- ▶ カルキ抜きプロセス中にカルキ抜きカートリッジを取り外さないでください。ディスプレイの要求を待ちます。



注意

熱湯によるやけどの危険！

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

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



注意

高温のスチームによるやけどの危険！

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

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

カルキ抜き時間

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

キャンセルしたカルキ抜き

完全かつ正確に完了できなかったカルキ抜きプロセスを繰り返す必要があります。

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

8.2.1 カルキ抜き



注記

カルキ抜きカートリッジによる物的損傷！

Schaerer社が推奨する以外のカルキ抜きカートリッジを使用すると、コーヒーマシンが損傷する可能性があります。

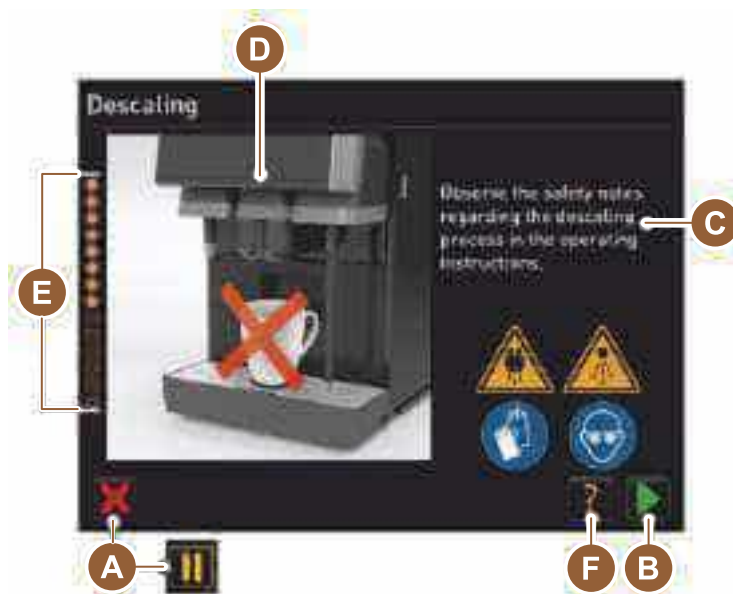
- ▶ Schaerer社が推奨するカルキ抜きカートリッジのみを使用してください。
- ▶ パッケージから直接取り出したカートリッジのみを使用してください。
- ▶ カルキ抜きの前に、パッケージと安全データシートに記載されている情報を注意深く目を通してください。安全データシートが添付されてない場合、販売会社にこれを請求してください。



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

8.2.2 「カルキ抜き」ページ

カルキ抜き中の情報



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

8.2.3 カルキ抜きを行う

準備：廃水出口を点検します。



注記

浸水の危険！

廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。

▶ カルキ抜きを行う前に、廃水出口が自由に通過するかどうかを確認する必要があります。

廃水出口をチェックするには、次の道具が必要です。

- 1 Lの水
- ストップウォッチ

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



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

カルキ抜きプログラムを開始する

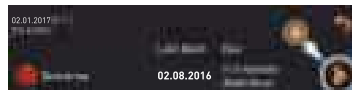


前提条件：

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



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



カルキ抜きプログラムのステップシーケンス

1.カルキ抜きカートリッジを開梱します



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

2. 準備：廃水出口の点検



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

3. カス受けを取り外します



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

4. カートリッジを挿入します



11. 左前のカバーを開けます [A]。
 12. 緑のキャップを左に回して取り外します [B]。
 13. 開梱したばかりのカートリッジを配置し、右に回して挿入します [C]。
 ✓ カートリッジが挿入されています [D]。
 ✓ プロンプト：カス受けの挿入。

5. カス受けを再び取り付ける



14. 掃除したカス受けをマシンに押し込みます。
 ✓ プロンプト：ミルクコンテナの取り外し (オプション)。

6. 冷却ユニットからミルクコンテナを取り外す (オプション)



15. ミルクコンテナを冷却ユニットから取り外し、必要に応じて空にして清掃します。
注記 カルキ抜きの際は、常にミルクを入れたミルクコンテナを涼しい場所に保管してください。
 16. 次のステップのために  フィールドを選択します。
 ✓ プロンプト：冷却ユニットにクリーニングコンテナを配置する。

7. クリーニングコンテナを冷却ユニットに入れる (オプション)



17. 空のクリーニングコンテナを冷却ユニットに入れます。
18. ミルクホースをクリーニングコンテナのフタに挿入します。
19. 冷却ユニットのドアを閉じます。
20. 次のステップのために **▶** フィールドを選択します。
 - ✓ プロンプト：飲料注出口とスチームノズル (オプション) の配置。

8. 飲料注出口とスチームノズル (オプション) の配置



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

9. カルキ抜きプロセスを開始します



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



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

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



10. カルキ抜きカートリッジを取り外します



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

前提条件：

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

26. カルキ抜きカートリッジをマシンから取り外します。

✓ プロンプト：保護キャップを元に戻す。

27. 緑の保護キャップを元に戻します。

28. 左前のカバーをもう一度閉じます。

29. 次のステップのために [L] フィールドを選択します。

✓ プロンプト：クリーニングコンテナの取り外し。

11. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外す (オプション)



30. ミルクホースをクリーニングコンテナのフタから抜き取ります。

31. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外します。

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

32. 次のステップのために [L] フィールドを選択します。

✓ プロンプト：ミルクコンテナの挿入。

12. ミルクコンテナを冷却ユニットに置く (オプション)



33. 冷却ユニットからクリーニングコンテナを取り外します。

34. 冷却ユニットに冷たいミルクを入れたミルクコンテナを置きます。

35. 次のステップのために [L] フィールドを選択します。

✓ プロンプト：カルキ抜きカートリッジの再注文。

13. カルキ抜きカートリッジを再注文する

前提条件：

- 品番はユーザーインターフェイスに表示されます。

36. 次のカルキ抜きのために、サービスパートナーにカートリッジを注文してください。

37. 次のステップのために [L] フィールドを選択します。

✓ プロンプト：カルキ抜きカートリッジの再注文。

14. カルキ抜きプログラムを終了し、マシンを再起動します



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

8.2.4 必要となるカルキ抜き資材

- 1x Schaerer カルキ抜きカートリッジ SCソウル「Uptime!」
- 1x Schaerer クリーニングコンテナ 1l 青
- 1x Schaerer クリーニングコンテナのフタ
- 手袋
- 安全ゴーグル

8.2.5 カルキ抜きカートリッジの廃棄処分

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

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

9 障害の除去

9.1 障害表示

障害表示は、以下のタイプに分類できます。

- 機能ランプ
- ディスプレイ上のメッセージ

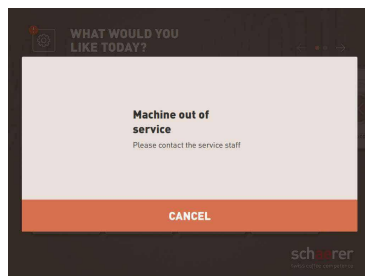
9.1.1 機能ランプ

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

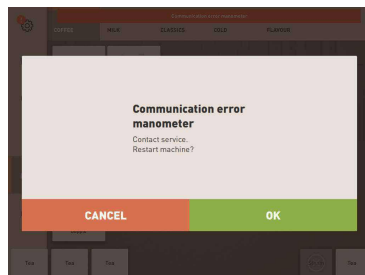
各カラーの意味は以下の通りです：

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

9.1.2 ディスプレイ上のメッセージ



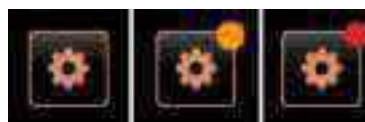
図：「単純な」エラーメッセージ



図：「特殊な」エラーメッセージ



図：「特殊な」エラーメッセージ



図：[サービスメニュー]フィールド

ディスプレイに表示されるメッセージは次のように区別することができます。

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

前提条件：

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

✓ エラーメッセージが表示された場合、サービス担当者がメッセージを承認するまで、コーヒーマシンは運転を停止します。

✓ 「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。

✓ エラーメッセージを承認できません。

▶ サービス担当者にお知らせください。

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

✓ エラーメッセージが表示された場合、コーヒーマシンは一時運転を停止します。

✓ 「再起動」または「サービス担当者にお知らせください」というプロンプトが表示されます。

✓ 一部のエラーメッセージを承認できます。

1. エラーのタイプに応じて次のアクションを行ってください。

2. a) アクションプロンプトに従い、エラーメッセージを確認します。

3. b) [OK] ボタンをタップして再起動します。

✓ 保留中のエラーが確認されたか、コーヒーマシンが再起動しました。

✓ コーヒーマシンは再び作動可能です。

4. エラーメッセージを確認できない場合は、サービス技術者までご連絡ください。

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



図: エラーメッセージが表示された「サービスメニュー」ページ

サービスメニューは、[サービスメニュー] フィールドから開きます。

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

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

「サービスメニュー」ページ

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

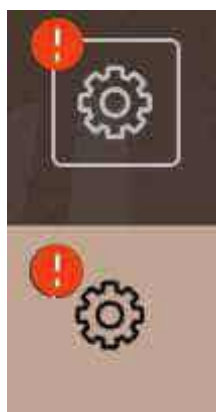


図: 保留中のエラーメッセージが表示されたサービスメニュー

バリエーション: サービスメニューのエラーメッセージ



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



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

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

エラーメッセージが消えない場合、障害が発生している可能性があります。

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

9.2 ディスプレイメッセージを伴う障害

ディスプレイメッセージを伴う障害は、以下のカテゴリーに分類されます。

- ▶ 障害
- ▶ エラー

- ▶ 要求
- ▶ 注意事項

9.2.1 ディスプレイメッセージ「注意事項」

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

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

9.2.2 ディスプレイメッセージ「エラー」

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

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

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

9.2.3 ディスプレイメッセージ「障害」

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

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

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

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

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

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

9.3 ディスプレイメッセージのない障害

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

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

10 解体と廃棄

10.1 アンインストール

使用終了後

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

10.2 廃棄



マシンは必ず現地の法規制に従い、適切に廃棄してください。

▶ サービスパートナーに連絡してください。

