

## Calibration des ingrédients

- OptiMe
- OptiMe avec option lait frais

### Sommaire

1. Principe fondamental
2. Comment naviguer dans le menu de calibration
3. Calibration du café
4. Calibration des produits instantanés
5. Calibration du lait



## 1. Principe fondamental

Ce document décrit la calibration de chaque ingrédient. La machine est équipée d'un menu de calibration. Les pages suivantes décrivent comment naviguer.

### Pourquoi calibrer ?

Pour garantir le dosage des ingrédients.

Le poids doit être vérifié et corrigé pour le café, le lait instantané et le chocolat instantané.

Pour le lait frais (lait chaud et mousse de lait), Le volume doit être vérifié et corrigé.



**i** Il faut réétalonner le café:

- Si le moulin est échangé
- Quand le café est différent
- Après la période de rodage des meules (5 à 10kg de café).

### Outils nécessaire:

- balance (0.1 gr)
- récipient
- gobelet doseur ( min 250ml)
- clef de service

## 2. Comment naviguer dans le menu de calibration

Entrez dans le menu en sélectionnant le bouton orange.



Sélectionnez le bouton du menu opérateur.



MENU OPÉRATEUR

Entrez le code PIN :

**1 1 1 1 1**

Sélectionnez 1.07 Service menu

Entrez le code PIN :

**2 2 2 2 2**

Sélectionnez

2.00 GESTION DES INGREDIENTS

2.00.02 CALIBRATION

A: café grain

B: produits instantanés\*

C: lait frais\*

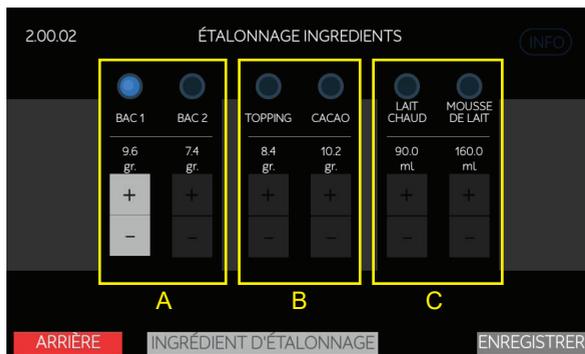
\*Si disponible

En bas d'écran

INGRÉDIENT D'ÉTALONNAGE

ENREGISTRER

ARRIÈRE



### 3. Calibration du café

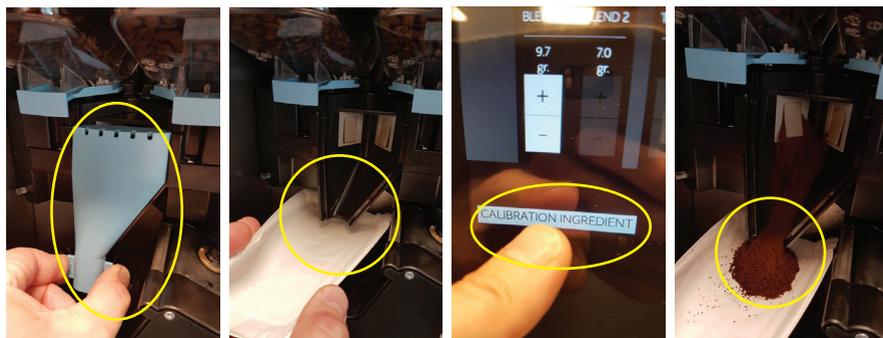
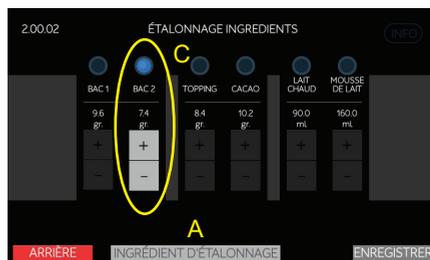
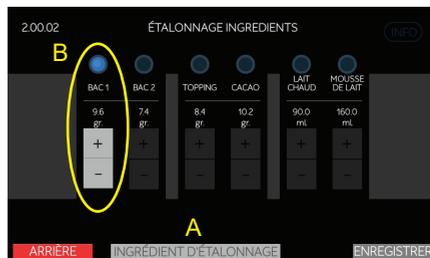
Nous conseillons le calibrage du café du mélange 1 et 2 (si présent).

1. Sélectionnez le mélange [B ou C] que vous souhaitez étalonner. Si votre machine n'a qu'un bac à café, il faut le calibrer.
2. Insérez la clef de service pour réaliser la calibration avec la porte ouverte



3. Retirez le couvercle bleu de la sortie du moulin.
4. Allumez votre balance, placez une tasse vide pour la tare.
5. Placez un plateau dessous la sortie du moulin et appuyez sur **INGRÉDIENT D'ÉTALONNAGE** [A]. Le moulin tourne pendant 2 secondes.

Suite page suivante.



6. Mettre le café dans la tasse sur la balance.
7. Recommencez les étapes 5 et 6 deux fois supplémentaires (au total 3 fois).
8. Divisez le poids total affiché par 3 (exemple:  $29 : 3 = 9.7\text{gr}$ ).

**i** Si l'écart est important, nous vous conseillons de moulin 5 fois et de prendre la valeur moyenne.



9. Corrigez le poids et validez avec **ENREGISTRER**.
10. Le mélange 1 est maintenant calibré.
11. Répétez les mêmes étapes avec le mélange 2 ( si présent).
12. Remettre le couvercle bleu en place.



13. Le poids réel du café est affiché dans le menu : 2.01 Gestion des recettes / Nom de la recette / 01 Recette rapide Pro.

2.01.00 CAFÉ VIENNOIS INFO

Module café <span style="color: red;">🔒</span>	-	+	50 ml	MIXEUR <span style="color: gray;">🔒</span>	-	+	36 ml
BAC 1	-	+	7.60 gr.	TOPPING	-	+	0.00 gr.
BAC 2	-	+	0.00 gr.	CACAO	-	+	7.32 gr.
D'ATTENTE Module café	-	+	0.5 s	LAIT FRAIS <span style="color: gray;">🔒</span>	-	+	34 ml
VOLUME TASSE					-	+	120 ml

ARRIÈRE
TEST RECETTE
ENREGISTRER

Exemple du poids de café distribué dans la recette : mélange Wiener

## 4. Calibration des produits instantanés

Nous conseillons le calibrage du lait et du chocolat.

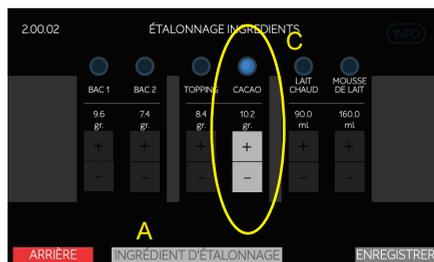
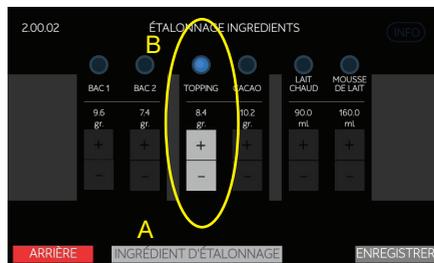
1. Sélectionnez le produit instantané [B ou C] que vous souhaitez étalonner. Si votre machine n'a qu'un produit instantané, il faut le calibrer.
2. Insérez la clef de service pour réaliser la calibration avec la porte ouverte.



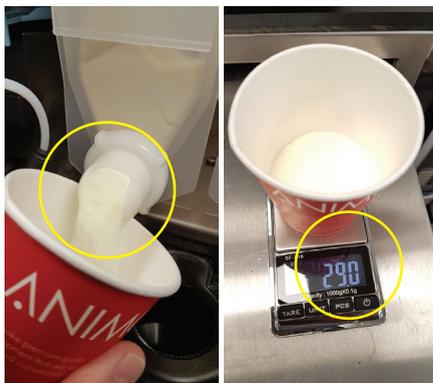
3. Retirez les coudes de sortie des bacs à ingrédient instantané.



Suite page suivante.



- Allumez votre balance, placez une tasse vide pour la tare.
- Placez un gobelet sous la sortie du bac à ingrédient et appuyez sur : INGRÉDIENT D'ÉTALONNAGE [A], le moteur du bac tourne pendant 2 secondes. Mettre le produit dans le gobelet sur la balance.
- Recommencez l'étape 5 deux fois supplémentaires (au total 3 fois).
- Divisez le poids total par 3 (exemple :  $29 : 3 = 9.7\text{gr.}$ ).



- Corrigez le poids et validez avec ENREGISTRER
- Le lait instantané est maintenant calibré.
- Répétez les étapes de 1 à 8 pour le chocolat (si présent).
- Remettez les coudes en place.



- Le poids exact du chocolat est affiché dans le menu : 2.01 Gestion des recettes / Nom de la recette / 01 Recette rapide Pro.

2.01.00		CAFÉ VIENNOIS		INFO	
Module café	50 mL	MIXEUR	36 mL		
BAC 1	7.60 gr.	TOPPING	0.00 gr.		
BAC 2	0.00 gr.	<b>CACAO</b>	<b>7.32 gr.</b>		
D'ATTENTE Module café	0.5 s	LAIT FRAIS	34 mL		
VOLUME TASSE			120 mL		

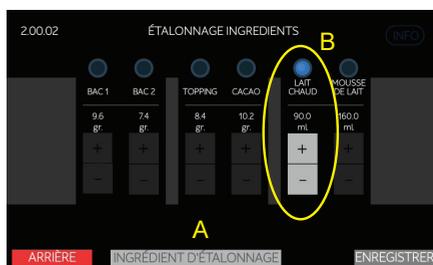
Exemple du poids exact du chocolat distribué dans la recette : mélange Wiener.

## 5. Calibration du lait

Nous conseillons de calibrer les volumes de lait et de la mousse de lait.

### Lait

1. Sélectionnez lait chaud [B].
2. Placez le gobelet doseur sous la sortie.
3. Appuyez sur : INGRÉDIENT D'ÉTALONNAGE [A].  
Le lait chaud coule pendant 20 secondes.
4. Lisez le volume exact sur le gobelet doseur.
5. Corrigez le volume [B] à l'écran et appuyez sur **ENREGISTRER**.



### Mousse de lait

1. Sélectionnez mousse de lait [C].
2. Placez le gobelet doseur sous la sortie.
3. Appuyez sur : INGRÉDIENT D'ÉTALONNAGE [A].  
La mousse de lait coule pendant 20 secondes.
4. Lisez le volume de la mousse de lait sur le gobelet doseur.
5. Corrigez le volume [C] à l'écran et appuyez sur **ENREGISTRER**.

