

Kalibrierung Zutaten

- OptiMe
- OptiMe mit Frisch Milch Option

Content

1. Basis
2. So navigieren Sie zum Kalibrierungsmenü
3. Kalibrierung Kaffeebohngewichte
4. Kalibrierung Instant Produktgewichte
5. Kalibrierung Frischmilch Volumen



1. Basis

In diesem Dokument wird beschrieben, wie Sie die Dosierung der einzelnen Zutaten in der Maschine kalibrieren können.

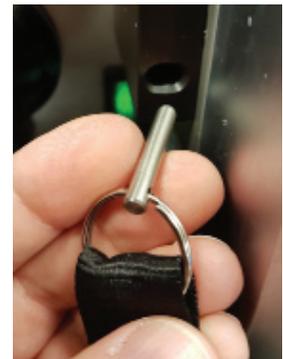
Die Maschine ist mit einem praktischen Kalibrierungsmenü ausgestattet. Auf der nächsten Seite wird beschrieben, wie Sie dorthin navigieren.

Warum kalibrieren?

Um die Dosierungsgenauigkeit der Zutaten zu gewährleisten.

Bei Kaffee, Instant Milch und Instant Schokolade muss das eingestellte Gewicht überprüft und mit dem tatsächlich gemessenen Gewicht korrigiert werden.

Mit frischer Milch (warme Milch und Milchschaum) muss das eingestellte Volumen überprüft und mit dem tatsächlich gemessenen Volumen korrigiert werden.



i Bei Kaffee muss die Kalibrierung erneut durchgeführt werden:

- Wenn die Mühle anders eingestellt ist.
- Bei Verwendung einer anderen Röstung.
- Wenn die Einlaufzeit der (neuen) Kaffeemühle Mahlscheiben vorbei ist. (ca. 5-10 kg Bohnen)

Werkzeuge benötigt:

- Waage (0,1 g)
- Papierschale / Becher
- Messbecher min. 250ml
- Servicestift

2. So navigieren Sie zum Kalibrierungsmenü

Rufen Sie das Menü auf, indem Sie auf die orangefarbene Taste klicken.



Wählen Sie die Operatormenü-Taste.



OPERATOR MENÜ

Um das Operatormenü zu öffnen, verwenden Sie die PIN:

1 1 1 1 1

Wählen Sie das 1.07 Servicemenü

Um das Servicemenü zu öffnen, verwenden Sie die PIN:

2 2 2 2 2

Wählen Sie den Servicemenüpunkt

2.00 ZUTATEN MANAGEMENT

2.00.02 ZUTATEN KALIBRIEREN

Links; Kaffee bohnen

Mitte; * instant Produkte

Rechts; * Frischmilchvariationen

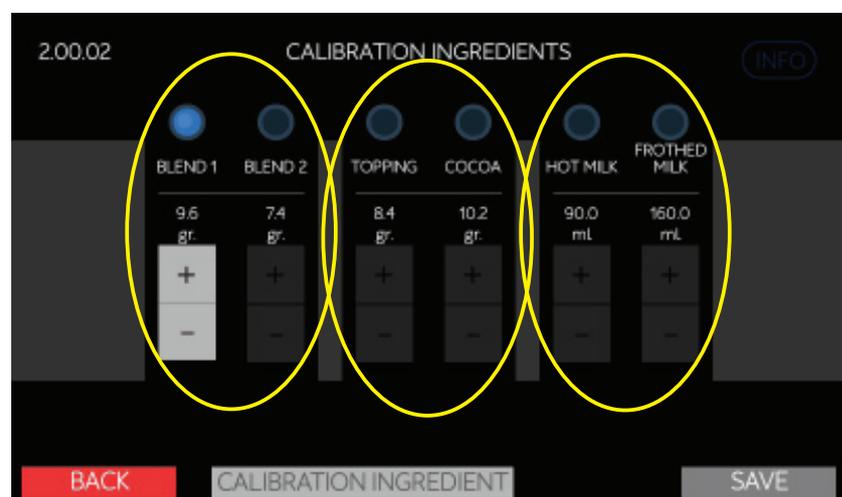
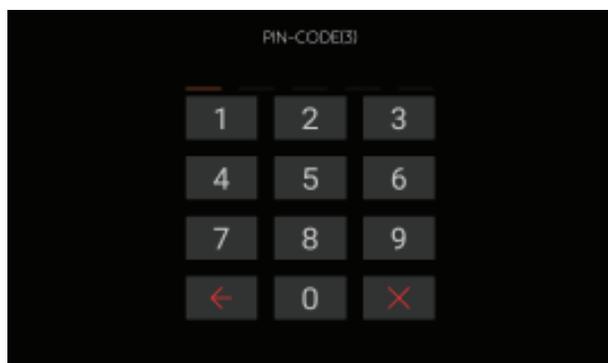
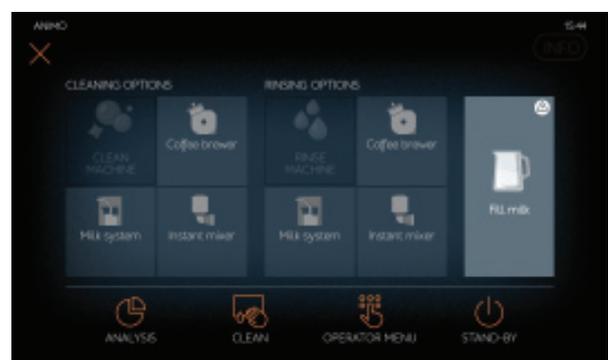
* wenn verfügbar

Unten im Display

START Taste KALIBRIERUNG

SPEICHERN Taste

ZURÜCK Taste



3. Kalibrierung Kaffeebohngewichte

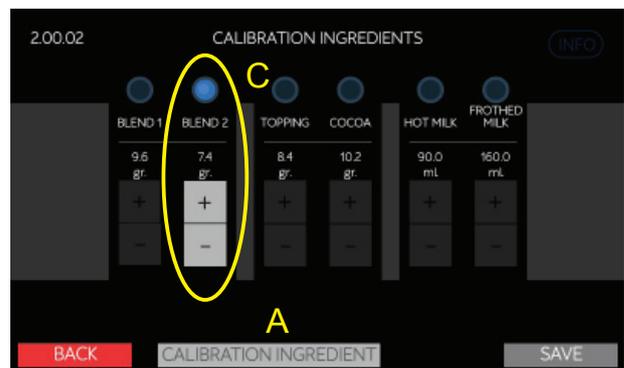
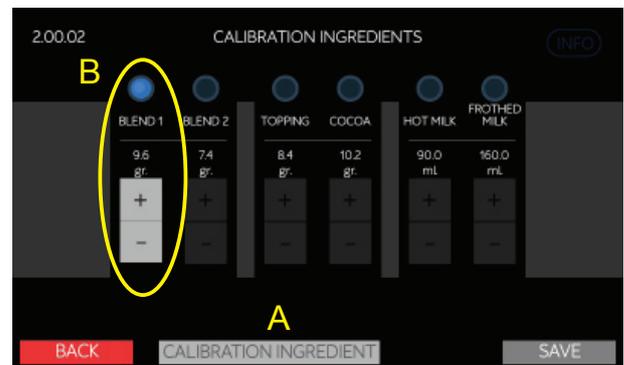
Wir empfehlen, die Kaffeedosierung von Röstung 1 und Röstung 2 (falls vorhanden) zu kalibrieren.

1. Wählen Sie die gewünschte Röstung [B oder C] die Sie kalibrieren wollen. Wenn Ihre Maschine mit einer Mühle ausgeführt ist, muss nur Röstung 1 kalibriert werden.
2. Stecken Sie den Servicestift ein, um die Kalibrierung bei geöffneter Tür durchzuführen.



3. Entfernen Sie die blaue Abdeckklappe vom Mühlenausgang.
4. Schalten Sie Ihre Waage ein, stellen Sie eine leere Tasse und Drücken Sie TARA.
5. Halten Sie ein Papierschale unter den Mühlenausgang und drücken Sie die Taste KALIBRIERUNG ZUTAT [A]. Die Mühle läuft genau 2 Sekunden.

Fortsetzung auf der nächsten Seite.



6. Werfen Sie den ausgegebenen Kaffee in der Becher auf der Waage.
7. Wiederholen Sie die Punkte 5 und 6 zwei weitere Male (insgesamt 3 mal).
8. Teilen Sie das auf der Waage angezeigte Gesamtgewicht durch 3. (Beispiel: $29,3 : 3 = 9,7$ g).

i Wenn das gemessene Gewicht stark abweicht, empfehlen wir, mindestens 5 mal zu mahlen und dann das Durchschnittsgewicht zu nehmen.



9. Korrigieren Sie das neue Gewicht auf dem Bildschirm und drücken Sie die grüne **SPEICHERN** Taste.
10. Röstung 1 ist jetzt kalibriert.
11. Wiederholen Sie die gleichen Schritte mit Röstung 2 (falls verfügbar).
12. Bringen Sie die blaue Abdeckklappe wieder auf den Mühlenausgang an.



13. Das tatsächlich ausgegebene Kaffeegewicht wird angezeigt im Menü 2.01 Rezept Management / Rezeptname / 01 Schnellrezept Pro.

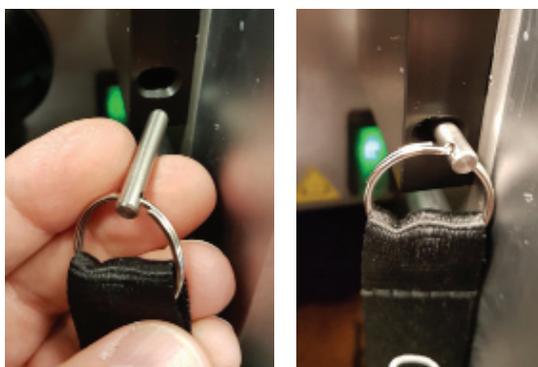
2.01.00		WIENER MELANGE		INFO	
BREWER	50 ml	MIXER	36 ml		
BLEND 1	7.60 gr.	TOPPING	0.00 gr.		
BLEND 2	0.00 gr.	COCOA	7.31 gr.		
PAUSE	0.5 s	FRESH MILK	34 ml		
CUP VOLUME			120 ml		
BACK		TEST RECIPE		SAVE	

Beispiel für das genaue abgegebene Kaffeegewicht im Wiener Melange-Rezept.

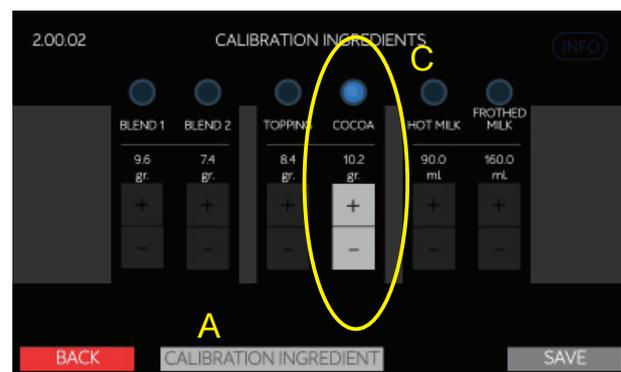
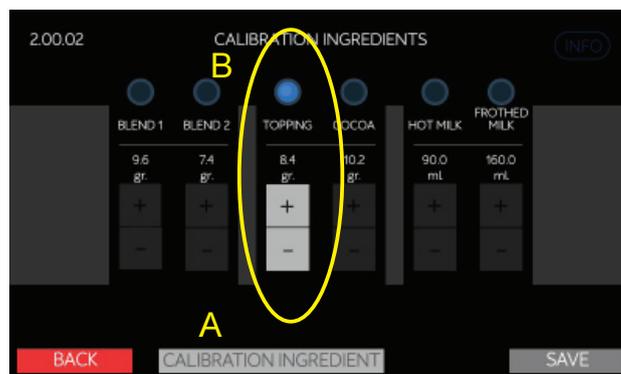
4. Kalibrierung Instant Produktgewichte

Wir empfehlen, die Produktdosierung von Topping und der Schokolade zu kalibrieren.

1. Wählen Sie das gewünschte Instant Produkt [B oder C] die Sie kalibrieren wollen. Wenn Ihre Maschine nur mit einem Instant Produkt ausgeführt ist, muss nur dies kalibriert werden.
2. Stecken Sie den Servicestift ein, um die Kalibrierung bei geöffneter Tür durchzuführen.



3. Entfernen Sie die Rutschen [D] vom Auslass der Instant Behälter.

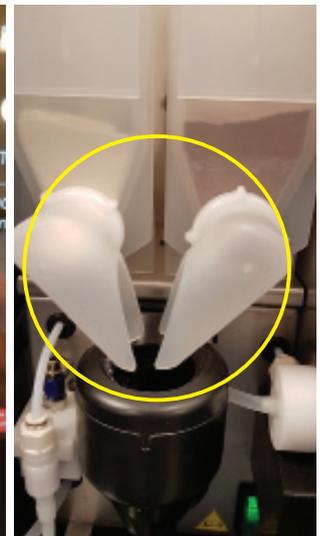


Fortsetzung auf der nächsten Seite.

4. Schalten Sie Ihre Waage ein, stellen Sie eine leere Tasse und Drücken Sie TARA.
5. Halten Sie einen Becher unter den Behälter Ausgang und drücken Sie die Taste KALIBRIERUNG ZUTAT [A]. Der Behältermotor läuft genau 2 Sekunden. Werfen Sie das ausgegebenen Produkt in den Becher auf der Waage.
6. Wiederholen Sie die Punkte 5 zwei weitere Male (insgesamt 3 mal).
7. Teilen Sie das auf der Waage angezeigte Gesamtgewicht durch 3. (Beispiel: $29,3 : 3 = 9,7 \text{ g}$).



8. Korrigieren Sie das neue Gewicht auf dem Bildschirm und drücken Sie die grüne SPEICHERN Taste.
9. Das Produkt ist jetzt kalibriert.
10. Wiederholen Sie die schritte 1-8 mit Schokolade (falls verfügbar).
11. Bringen Sie die Rutschen wieder auf den Behältern an.
12. Das tatsächlich ausgegebene Produktgewicht wird angezeigt im Menü 2.01 Rezept Management / Rezeptname / 01 Schnellrezept Pro.



2.01.00		WIENER MELANGE		INFO	
BREWER	50 mL	MIXER	36 mL		
BLEND 1	7.60 gr.	TOPPING	0.00 gr.		
BLEND 2	0.00 gr.	COCOA	7.31 gr.		
PAUSE	0.5 s	FRESH MILK	34 mL		
CUP VOLUME			120 mL		

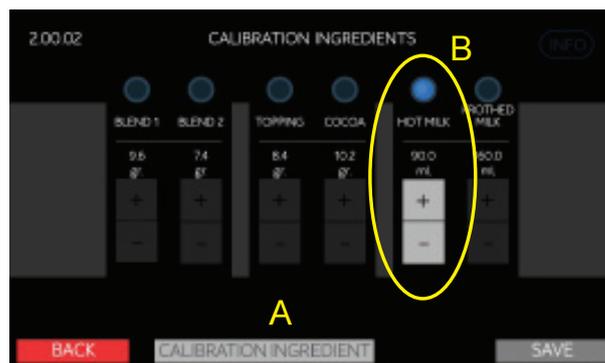
Beispiel für das genaue Gewicht der abgegebenen Schokolade im Wiener Melange-Rezept.

5. Kalibrierung Frischmilch Volumen

Wir empfehlen, die Milchmengen von der Heissen Milch und dem Milchschaum zu kalibrieren.

Heisse Milch

1. Selektieren Sie Heisse Milch [B].
2. Stellen Sie einen Messbecher unter den Auslass.
3. Starten Sie die **KALIBRIERUNG ZUTAT** [A]. Warme Milch wird 20 Sekunden lang ausgegeben und stoppt automatisch.
4. Lesen Sie die genaue Milchmenge aus dem Messbecher.
5. Korrigieren Sie die Einstellung der Heisse Milch Volumen auf dem Bildschirm und drücken Sie die grüne **SPEICHERN** Taste.



Milchschaum

1. Selektieren Sie Milchschaum [C].
2. Stellen Sie einen Messbecher unter den Auslass.
3. Starten Sie die **KALIBRIERUNG ZUTAT** [A]. Milchschaum wird 20 Sekunden lang ausgegeben und stoppt automatisch.
4. Lesen Sie die genaue Milchmenge aus dem Messbecher.
5. Korrigieren Sie die Einstellung das Milchschaum Volumen auf dem Bildschirm und drücken Sie die grüne **SPEICHERN** Taste.

