

Ingrediënten Kalibreren

- OptiMe
- OptiMe met verse melk optie

Content

1. Basis
2. Hoe navigeer je naar het kalibratiemenu?
3. Gemalen koffie gewicht kalibreren
4. Instant product gewicht kalibreren
5. Verse melk volumes kalibreren



1. Basis

In dit document wordt beschreven hoe de dosering van elk ingrediënt in de machine gekalibreerd kan worden.

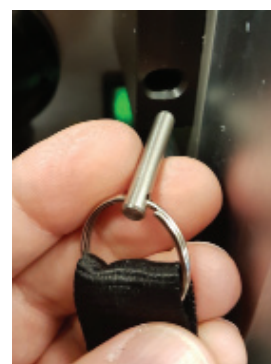
De machine is uitgevoerd met een handig kalibreer menu. Op de volgende pagina wordt omschreven hoe je daar naar toe navigeert.

Waarom kalibreren?

Om de doseernauwkeurigheid van de ingrediënten te waarborgen.

Bij koffie, instantmelk en instantchocolade moet het ingestelde gewicht worden gecontroleerd en gecorrigeerd met het werkelijk gemeten gewicht.

Met verse melk (warme melk en melkschuim) de ingestelde volume moet worden gecontroleerd en gecorrigeerd met het werkelijk gemeten volume.



Bij koffie moeten de kalibratie opnieuw worden gevolgd:

- Als de molen anders wordt ingesteld.
- Bij gebruik van een andere koffiemelange.
- Wanneer de inlooperperiode van (nieuwe) grinder maalschijven is verstreken. (ca. 5-10 kg bone)

Benodigd gereedschap:

- Weegschaal (0,1 gr.)
- Papieren schaalte / beker
- Maatbeker min. 250ml
- Service pin

2. Hoe navigeer je naar het kalibratiemenu?

Open het menu door de oranje menu toets selecteren



Druk op de Operator menu toets.



Operator menu

Om het Operator menu te openen gebruik PIN:

1 1 1 1 1

Selecteer het item 1.07 SERVICE MENU

Om het Service menu te openen gebruik PIN:

2 2 2 2 2

Selecteer service menu item

2.00 INGREDIËNT MANAGEMENT

2.00.02 KALIBRATIE INGREDIËNTEN

Links; koffiebonen

Middle; *instant producten

Right; *verse melk variaties

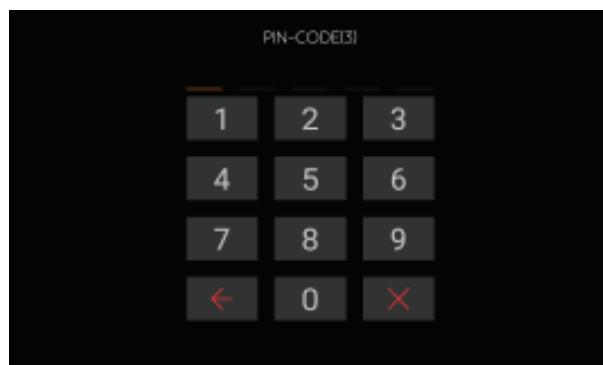
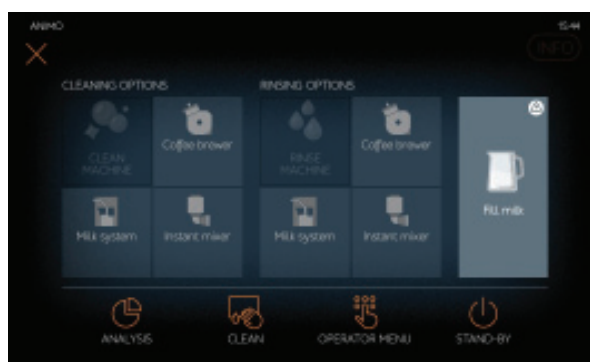
* indien beschikbaar

Onderste regel

START toets CALIBRATIE

OPSLAAN toets

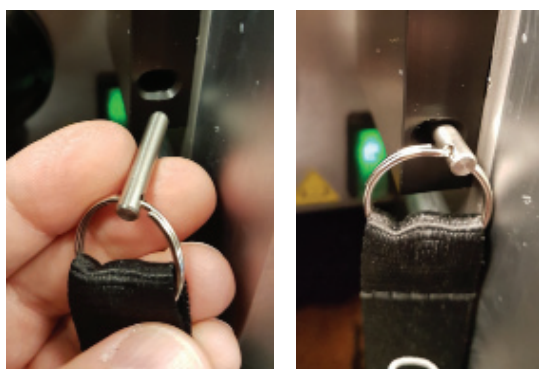
TERUG toets



3. Gemalen koffie gewicht kalibreren

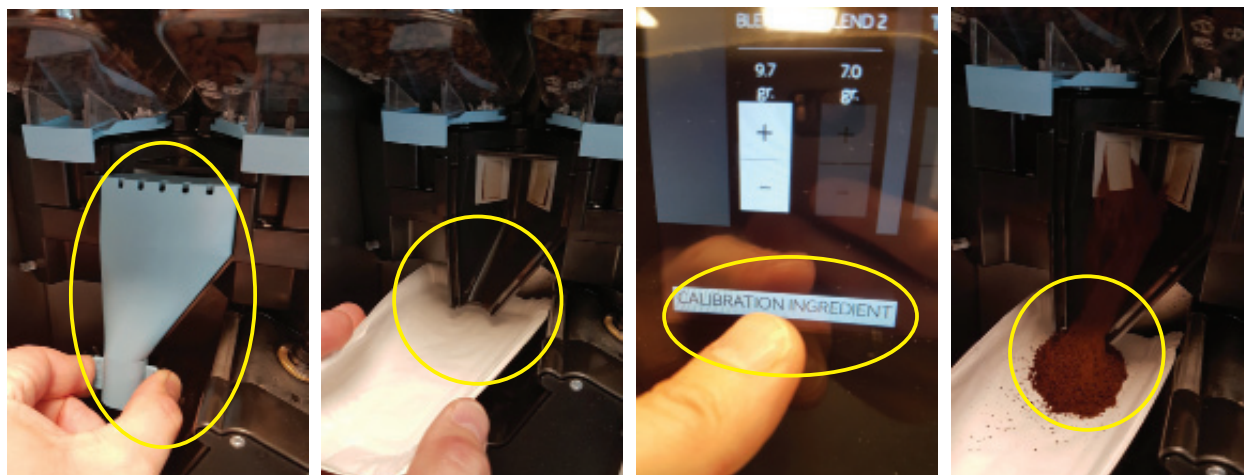
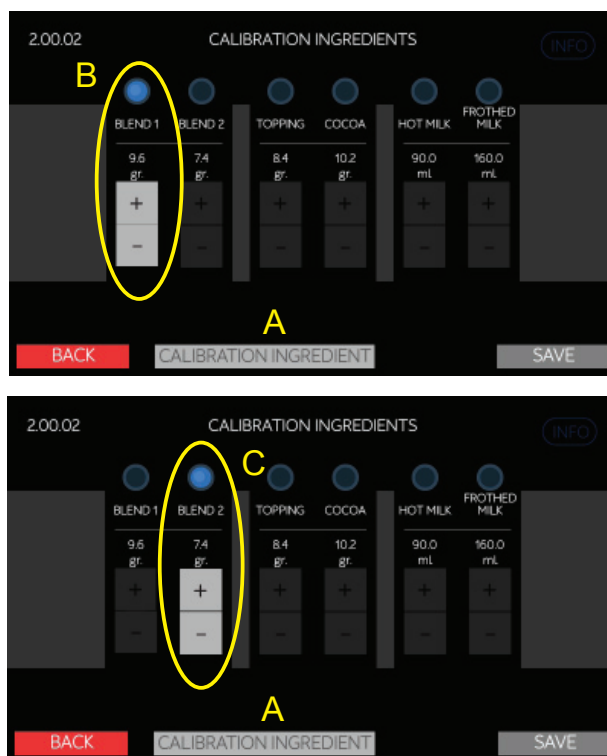
We adviseren om de koffie doseering te kalibreren van blend 1 en blend 2 (indien aanwezig)

1. Selecteer de koffie blend [B of C] die u wilt kalibreren. In het geval dat uw machine is uitgevoerd met één koffiemolen, hoeft alleen blend 1 gekalibreerd te worden.
2. Plaats de service pin om de kalibratie uit te voeren met geopende deur.



3. Verwijder de blauwe afdekkap van de molenuitlaat.
4. Zet uw weegschaal AAN, plaats een lege beker en druk op TARRA.
5. Houdt een bakje onder de molenuitlaat en druk op KALIBRATIE INGREDIËNT knop [A]. De molen draait precies 2 seconden.

Vervolg op de volgende pagina.

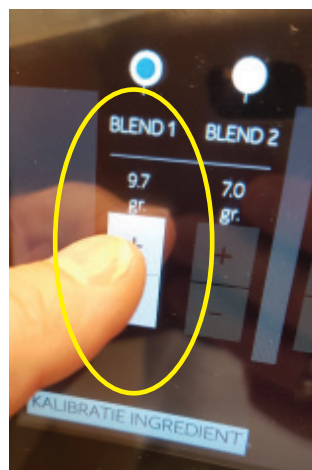


6. Gooi de afgegeven koffie in de beker op de weegschaal.
7. Herhaal punt 5 en 6 nog twee keer (totaal 3 shots).
8. Deel het totaalgewicht door 3.
(Voorbeeld: $29,3 : 3 = 9,7$ gr.).

i Als het gemeten gewicht veel afwijkt, adviseren wij om minimaal 5 koffieshots te malen en daarna het gemiddelde gewicht te nemen.



9. Corrigeer het nieuwe gewicht in het scherm en druk op de groene OPSLAAN toets.
10. Blend 1 is nu gekalibreerd.
11. Herhaal dezelfde stappen met blend 2 (indien aanwezig)
12. Plaats de blauwe afdekkap terug.



13. Het werkelijk gedoseerde koffie gewicht wordt weergegeven in menu 2.01 Recept management / Receptnaam / 01 Snelrecept Pro.



Voorbeeld van het exacte koffiegewicht in het Wiener melange-recept.

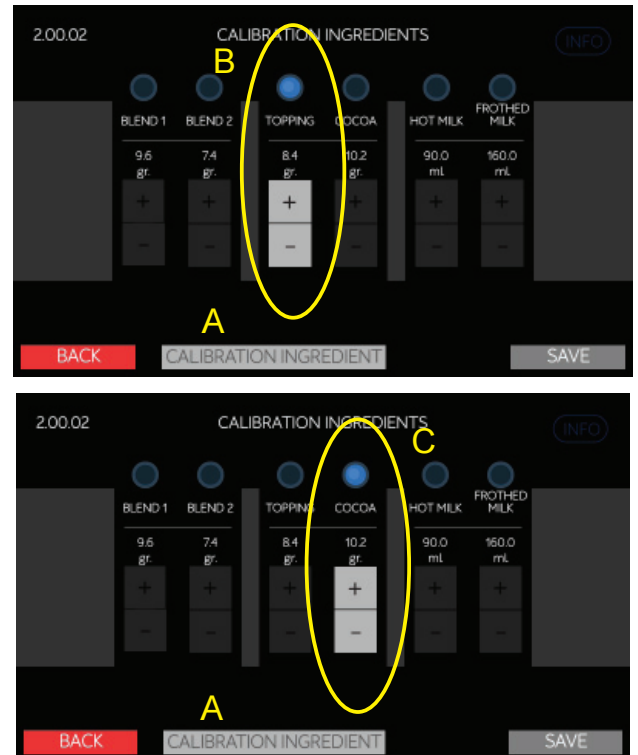
4. Instant product gewicht kalibreren

We adviseren om de product doseering te kalibreren van de topping en de chocolade.

1. Selecteer het instant product [B of C] die u wilt kalibreren. In het geval dat uw machine is uitgevoerd met één instant product, hoeft alleen dit product gekalibreerd te worden.
2. Plaats de service pin om de kalibratie uit te voeren met geopende deur.



3. Verwijder de uitgifte tuitjes [D] van de instant canisters.

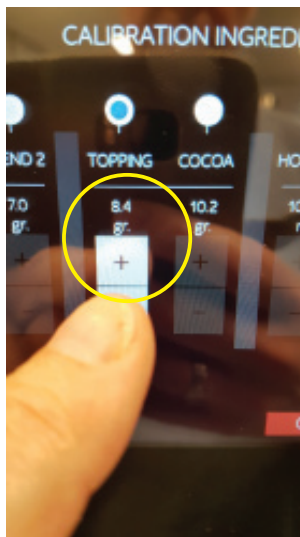


Vervolg op de volgende pagina.

4. Zet uw weegschaal AAN, plaats een lege beker en druk op TARRA.
5. Houdt een bakje onder de canister uitgang en druk op KALIBRATIE INGREDIËNT knop [A]. De canister motor draait precies 2 seconden. Gooi de afgegeven koffie in de beker op de weegschaal.
6. Herhaal punt 5 nog twee keer (totaal 3 shots).
7. Deel het totaalgewicht door 3.
(Voorbeeld: $29,3 : 3 = 9,7$ gr.).



8. Corrigeer het nieuwe gewicht in het scherm en druk op de groene OPSLAAN toets.
9. Het topping ingrediënt is nu gekalibreerd.
10. Herhaal de stappen 1-8 met chocolade (indien aanwezig)
11. Plaats de uitgifte tuitjes [D] weer terug.



12. Het werkelijk gedoseerde chocolade gewicht wordt weergegeven in menu 2.01 Recept management / Receptnaam / 01 Snelrecept 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

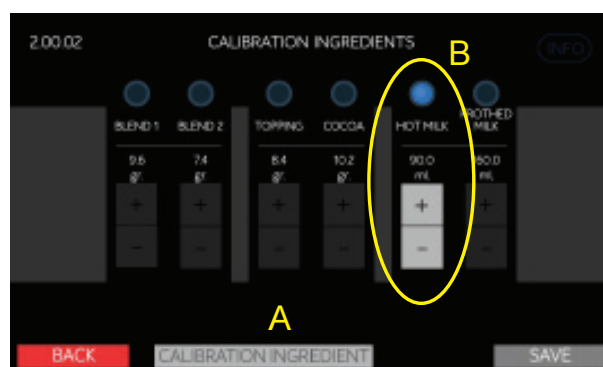
Voorbeeld van het exacte afgegeven chocolade gewicht in het Wiener melange-recept.

5. Verse melk volumes kalibreren

We adviseren om de melkvolumes te kalibreren van zowel de warme melk als het melkschuim.

Warme melk

1. Selecteer warme melk [B].
2. Plaats een maatbeker onder de uitloop.
3. Start **KALIBRATIE INGREDIËNT** [A]. Warme melk wordt 20 sec lang gedoseerd en stopt automatisch.
4. Lees het exacte melkvolume af van de maatbeker.
5. Corrigeer het weergegeven warme melk volume [B] op het scherm met het gemeten volume in de maatbeker.
6. Sla de instellingen op met de groene **OPSLAAN** toets.



Melkschuim

1. Selecteer warme melk [C].
2. Plaats een maatbeker onder de uitloop.
3. Start **KALIBRATIE INGREDIËNT** [A]. Warme melk wordt 20 sec lang gedoseerd en stopt automatisch.
4. Lees het exacte melkvolume af van de maatbeker.
5. Corrigeer het weergegeven melkschuim volume [B] volume op het scherm met het gemeten volume in de maatbeker.
6. Sla de instellingen op met de groene **OPSLAAN** toets.

