



Deze verkorte instructie is bedoeld als naslagwerk voor de installatie of het inregelen van met name de flow. Deze instructie mag alleen gebruikt worden door getraind personeel.

1. Sluit automaat aan, houdt hierbij rekening met de geldende aansluitnormen (o.a. apart gezeekerde groep, wasmachinekraan met waterslot, waterfilter)
 2. Vul automaat met ingrediënten. Zet machine aan met aan/uit schakelaar
 3. Sluit deur en controleer of zetgroep juist initialiseert (3 langere slagen en een korte slag)
 4. Plaats beker onder heetwater uitloop en druk op toets om watersysteem te vullen. Wacht tot machine is opgewarmd en tap 4-6 x koffie
 5. Programmeer nu de juiste watervolumes en grammages voor de dranken. Zie tabel als voorbeeld. Let op dat bij lage kopvolumes ($\leq 100\text{ml}$) of bij combinaties van kan en dubbel kop het beste voor de enkele koffie een espresso recept geprogrammeerd kan worden.
 6. Controleer in het drankinstellingen menu met test drank of de contacttijd* (flow) van koffie overeenkomt met tabel. Belangrijk! Bij lage brewsnelheid 5 ml/sec; normaal 6 ml/sec (tabel); hoog 7 ml/sec
 7. Voer een calibratie uit van de Molen. In de regel ligt deze tussen de 12 en 13 gram bij een nieuwe machine. Herhaal deze 3 maal en voer de gemiddelde waarde in.
 8. Controleer in het drankinstellingen menu met test drank de contacttijd (flow). Als de contacttijd niet overeenkomt met ingestelde waarde (punt 6) zet molen dan fijner of grover. Calibreer en test contacttijd (flow)
 9. Herhaal indien nodig punt 8 meerdere malen tot de contacttijd (flow) correct is
 10. Voer vervolgens calibratie van ingredient 1 en ingredient 2 uit.
- *: Contacttijd is tijd tussen start van de pomp en stop van de pomp

In onderstaande tabel is een richtlijn gegeven voor de instelling welke bij een normale brewsnelheid (6ml/sec) tot een optimaal resultaat leidt. Natuurlijk kan hiervan afgeweken worden.

	Drinkname	Koffie	Espresso	Cappuccino	Latte macchiato	Cafe au lait	Chocolademelk	Heet water	Kan koffie	Dubbel
Total water volume	ml	120	40	120	120	120	120	120	220	
Coffee water volume	ml	x	x	40	40	50	x	x	x	
Grinder 1 weight	gr	8,5	10	10	10	10	x	x	13	
Grinder 2 weight	gr	x	x	x	x	x	x	x	x	
Pre infuse volume	ml	6	6	6	6	6	x	x	6	
Brew pause	sec	3	3	5	5	3	x	x	3	
Ingredient 1 dos.	gr	x	x	x	x	x	20	x	x	
Ingredient 2 dos.	gr	x	x	8,5	9	8	x	x	x	
heater increment	C	1	10	1	1	1	1	15	1	
Ingredient 1 PWM	%	x	x	x	x	x	0	x	x	
Ingredient 2 PWM	%	x	x	0	0	0	x	x	x	
Repetition		0	0	0	0	0	0	0	4	

Brew snelheid	Flow	Contacttijd (120 ml)
Laag	5 ml/sec	24 s
Normaal	6 ml/sec	20 s
Hoog	7 ml/sec	17 s



COFFEEFIRST

KNOW HOW MACHINES SUPPORT

Installatieinstructie salvador

Rezeptnummern ab Software 830



Rezeptnummern SW830: Getränkenamen Deutsch:

2100	Kaffee
2200	Espresso
2300	Ristretto
2400	Latte Macchiato
2450	Latte Macchiato mit Frischmilch
2500	Milchkaffee
2550	Milchkaffee mit Frischmilch
2600	Cappuchino
2650	Cappuchino mit Frischmilch
2700	Schokolade
2800	Heisse Milch
2850	Heisse Milch mit Frischmilch
2900	Moccachino
2950	Moccachino mit Frischmilch (offenes Rezept)
3000	Schokoladen-Kaffee
3100	Milchschokolade
3150	Milchschokolade mit Frischmilch
3200	Heisswasser
3300	Kaltwasser Extern
3400	Americano
11	Shift 1 (Layer 1 / Weaker)
12	Shift 2 (Layer 2 / Stronger)
9	Shift 3 (Two cups / Layer 3)
8	Basic Layer (origin / back)
0	Keine Tastenbelegung

MENUSTRUCTUUR SOFTWARE

MAALGRAAD VERSTELLING UIT

SERVICE
INGREDIENT

INGREDIENT
BREW SNELHEID GR1

BREW SNELHEID GR1
AUTO SNELHEID

BREW SNELHEID GR1
AUTO SNELHEID

AUTO SNELHEID
MODE

MODE
UIT

MOLEN 1 GROVER/FIJNER

SERVICE
INGREDIENT

INGREDIENT
MOLEN 1 SERVO

< FIJN GROF >

MOLEN 1 CALIBRATIE

SERVICE
INGREDIENT

INGREDIENT
CALIBR. MOLEN 1

XX.X GR