

Proefdoser en		
Stappen		Opmerkingen
1.	Zorg ervoor dat de container voldoende gevuld is	Een gemiddelde voorraad in de container
2.	Neem een consumptie van het product welke gecontroleerd moet worden.	Neem altijd de standaard dosering
3.	Zorg ervoor dat de ingrediënten kunnen worden opgevangen	Bij containers boven een brewer kan het tuitje helemaal worden omgedraaid. Bij de meeste andere ingrediënten kunnen de tuitjes naar rechts of links worden gedraaid of de mengkom verwijderd worden
4.	Kies voor de gewenste container	Operatormenu: Machine / Automaat /
5.	Kies het juiste component, container of bonenmolen	
6.	Stel de weegschaal met beker op nul	Op nul stellen door indrukken van de knop TARE of door de weegschaal (opnieuw) aan te zetten
7.	Plaats de beker onder de container	
8.	Druk op start of de serviceknop	Automaat geeft na ca. 3 sec. een proefdoser ing uit
9.	Weeg de totale uitgegeven hoeveelheid	Het display geeft de uitgegeven hoeveelheid aan, dit is meestal 5 gram, maar kan per product afwijken
10.	Stel de weegschaal met beker én inhoud op nul	Op nul stellen door indrukken van de knop TARE of door de weegschaal (opnieuw) aan te zetten
11.	Plaats de beker opnieuw onder de container	
12.	Druk op start of de serviceknop	Automaat geeft na ca. 3 sec. een proefdoser ing uit
13.		
14.		
15.	Weeg de beker met inhoud	Het display geeft de uitgegeven hoeveelheid aan, dit is per product anders zie punt 9
Actie	16. Indien de gewogen waarde gelijk is aan de waarde op het display, hoeft er niet geijkt te worden	Afwijking mag max. 0,2 gram bedragen bij containerproducten*, en max. 0,3 gram bij bonenmolen
	17. Indien de waarde meer dan 0.2 gram afwijkt, dan de ijk procedure volgen	Zie blad 2
	18. Indien na herijking de gewogen waarde blijft afwijken van de waarde op het display (bij cacao kan dit voorkomen), neem dan het product via het productmenu, en vang het ingrediënt op.	Plaats een beker onder de productuitstroom om het water op te vangen. Let op dat niet de mengkom verwijderd wordt, maar draai of verwijder de containertuit om het ingrediënt op te vangen.

IJken		
Stappen		Opmerkingen
Uitgifteworm vullen	1. Zorg ervoor dat de ingrediënten kunnen worden opgevangen	Bij containers boven een brewer kan het tuitje helemaal worden omgedraaid. Bij de meeste andere ingrediënten kunnen de tuitjes naar rechts of links worden gedraaid.
	2. Plaats een beker onder de betreffende container	
	3. Kies het juiste component, container, bonenmolen of Koud water unit	Operatormenu: Machine / Automaat /
	4. Druk op Calibratie	
	5. Druk op start of de serviceknop	Automaat geeft na ca. 3 sec. het aantal ingestelde doseringen uit
Ijken/kalibreren	6. Leeg de beker	Op nul stellen door indrukken van de knop TARE of door de weegschaal (opnieuw) aan te zetten
	7. Stel de weegschaal met beker op nul	
	8. Plaats de beker opnieuw onder de container	
	9. Druk op Calibratie	
	10. Display toont voortgang	
	11. Weeg de totale uitgegeven hoeveelheid	
Proefdoseren	12. Geef de gewogen waarde incl. komma in en druk op OK	
	13. Stel de weegschaal met beker en inhoud op nul	Op nul stellen door indrukken van de knop TARE of door de weegschaal (opnieuw) aan te zetten
	14. Plaats de beker opnieuw onder de container	Controleer of de automaat juist uitgeeft
	15. Druk op START	Automaat geeft na enkele sec. een testdosering uit
Actie	16. Weeg de beker met inhoud	Dit moet ongeveer 5.0 gram zijn*
	17. Plaats de beker opnieuw onder de container	
	18. Druk op START	
	19. Weeg de beker met inhoud	Dit moet ongeveer 10.0 gram zijn*
	20. Druk op RETURN	
	21. Indien de waarde meer dan 0.2 gram afwijkt, dan opnieuw ijken	Herhalen vanaf punt 5.
	22. Indien na 2 ^e ijking de afwijking nog steeds te groot is, dan moet het probleem worden opgelost	Er kunnen de volgende oorzaken zijn: ingrediënt klontert; container bijna leeg, ingrediënt te vochtig, container loopt niet soepel, ingrediëntenmotor hapert.

* Automaat wil bij een testdosering meestal 5.0 gram uitgeven, voor de juiste waarde zie display (in het display wordt ook de tolerantie aangegeven).

Algemene richtlijnen ten aanzien van het ijken.

1. Automaten worden standaard geijkt:
 - a) bij levering door de fabrikant op basis van gemiddelde ijkwaarden;
 - b) bij gewijzigde afstelling van de bonenmolen
 - c) bij smaakklachten.
 - d) als er wordt overgaan naar een ander ingrediënt
2. (Lucht)vochtigheid en temperatuur kunnen van invloed zijn op een juiste dosering, gebruik daarom alleen producten die ten minste een aantal uren dezelfde locatie staan als de automaat.
3. Bij de producten Topping en Cacao moet er extra op worden gelet dat er niet teveel wordt uitgegeven. Dit om verstoppingen van mixerkommen te voorkomen.
4. Het niveau in de container tijdens het ijken, moet overeenkomen met het dagelijks gemiddelde. Zo zullen in de praktijk de koffiecontainers meestal redelijk vol zitten en de meeste soepcontainers slechts een beperkte hoeveelheid product bevatten.
5. Een keer per jaar moet de weegschaal zelf worden geijkt, en van een controlesticker voorzien. (zie hiervoor werkinstructie W106). Deze gegevens worden in een centrale databank op het hoofdkantoor in Son opgeslagen.