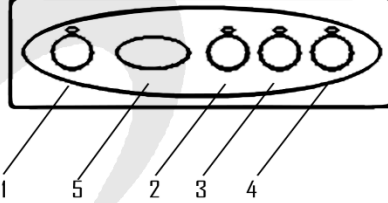


STEAM ESPRESSO KAHVE MAKINASI KULLANIM REHBERİ MAKINA ÇALIŞMA PRENSİBİ

Steam espresso makineleri önde kahve, arkada buhar ve sıcak su kazanı olmak üzere 2 adet kazana sahiptir. Su, arka kazandaki esanjör sistemi sayesinde ön kazana soğuk su olarak değil, ön ısıtılmış olarak gelmektedir. Esanjör ve PID kontrol sayesinde art arda çok sayıda kahvenin, kahve sıcaklığında ve kalitesinde bozulma olmadan ve minimum elektrik sarfiyatı ile servis edilmesine olanak sağlamaktadır. PID kontrolcü sayesinde ön ve arka kazan ısısı önceden belirlenmiş tolerans aralığında hassas değerlerde ve minimum enerji sarfiyatı ile sabit tutulur.



- No 1 - Sıcak Su Tususu : Basıldıktan sonra önceden belirlenmiş süre boyunca sıcak su verir ve süre dolunca otomatik olarak durur.
- No 2 - Tek Doz (single shot) Tususu : Önceden belirlenmiş süre boyunca demleme devam eder ve süre dolunca otomatik olarak durur.
- No 3 - Çift Doz (double shot) Tususu : Önceden belirlenmiş süre boyunca demleme devam eder ve süre dolunca otomatik olarak durur.
- No 4 - Manuel Tususu : Tusa basıldıktan sonra demleme başlar ve bir sonraki basıma kadar devam eder. Barista kontrolünde manuel demlemeler için kullanılır.
- No 5 - Ekran : Tusa basıldıktan sonra geçen süreyi sayar.

MAKINA DOZAJ AYARI

Makinanın 2 ve 3 numaralı tuslarına basıldığı zaman ne kadar süre boyunca demleme yapacağını önceden belirlemeliyiz.

Almak istediğimiz kahve miktarına göre gerekli olan süreyi makina tuslarına atamamız gerekmektedir.

Bunun için öncelikle ayar menüsüne girilmelidir. Makinanın 4 nolu tusuna basılır ve 10 saniye boyunca basılı tutulur.

Bu süre sonunda tus takımı ışıkları yanıp sönmeye başlayacaktır ve ekranda ayar menüsü görünecektir.

Yeterli miktarda kahve kasıga doldurulup demleme grubuna yerleştirilir. Tek doz için 2 numaralı tusa, çift doz için 3 numaralı tusa basılır.

İstenen kahve miktarına ulaşana kadar demleme devam eder. Yeterli miktara ulaşıldığında aynı tus ile demleme durdurulur.

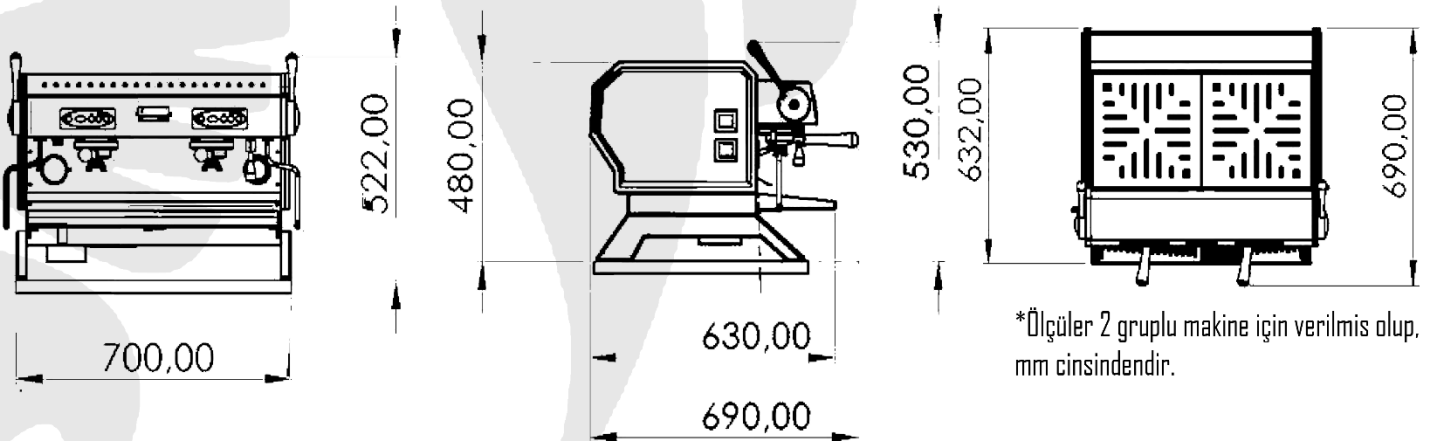
4 numaralı tusa art arda üç defa basıldığında bu süre makina hafızasına kaydedilir ve işlem yaptığımız tusa atanır.

Sıcak su çıkışı için dozaj da aynı şekilde ayarlanır. Tek fark 2 ya da 3 numaralı tus yerine 1 numaralı tusa basılmasıdır.

Bu işlemler sol taraftaki tus takımından (master tus takımı) yapılırsa, otomatik olarak sağ taraftaki tus takımına da aynı değerler atanır.

Ancak sağ taraftaki tus takımından yapılırsa sol tarafa herhangi bir aktarım olmaz. Yalnızca sağ tarafta geçerli olur.

MAKINA BOYUTLARI



MAKINA ÇALIŞMA BASINCLARI

Steam espresso makinaları demleme için standartta 9 bar basınca ihtiyaç duyar. Bunu sol alttaki manometreden kontrol edebilirsiniz. Gelen basıncın 3-5 barı sebebeden gelir, geriye kalan basınç ise pompa motoru ile sağlanır. Makinanın su bağlantısı yapıldıktan sonra, demleme sırasında manometreden okunan değer 9 barın üstünde ise pompa valfi saat yönünün tersine çevrilerek; 9 barın altında ise pompa valfi saat yönünde çevrilerek basınç 9 bara ayarlanır. Sebeke basıncındaki dalgalanmalar sonucu basınç artışı olupta, basınç 9 barın üstüne çıkarsa; kazan altında bulunan expansion valfi otomatik olarak açılır. Oluşan damlama sayesinde basınç düşüsü sağlanmış ve 9 bar sınırı korunmuş olur.

Kazan içlerindeki suyun tahliye ihtiyacı olursa;

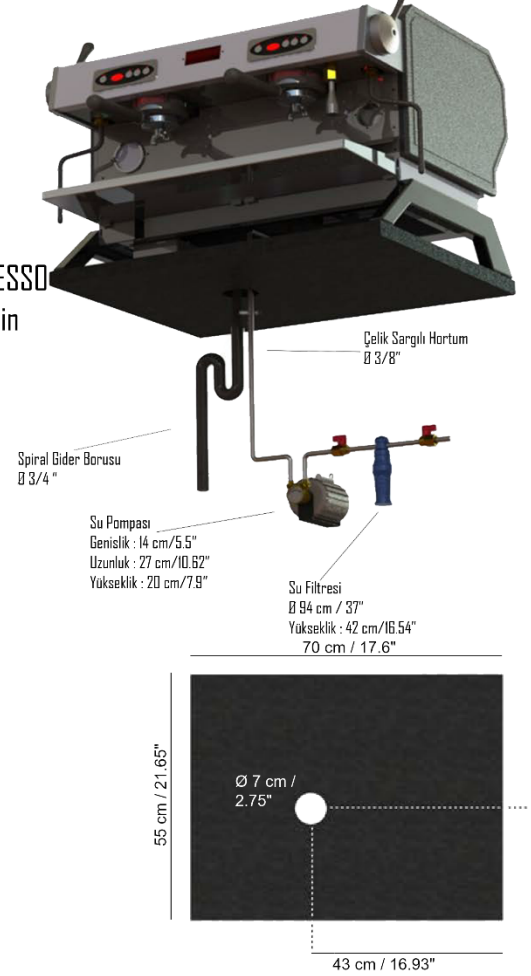
Arka kazan için öncelikle buhar vanalarından, kazan içindeki buhar boşaltılarak buhar basıncı düşürülür. Buhar tamamen kesildiginde, manometreden arka kazan basıncı sıfıra ulaştığı teyit edildikten sonra kazan altında bulunan kırmızı tahliye vanası açılarak su tahliyesi gerçekleştirilir.

Ön kazan için öncelikle expansion valfi gevşetilerek kazan içi basınç tamamen alınır. Manometreden ön kazan basıncı sıfıra ulaştığı teyit edildikten sonra kazan altında bulunan kırmızı tahliye vanası açılarak su tahliyesi gerçekleştirilir.

*İçeride basınç varken tahliye açılırsa sıçramadan dolayı yaralanmalara sebebiyet verebilir.

MAKINA ÖZELLİKLERİ VE MONTAJ GEREKLİLİKLERİ

- Kahve ve Buhar kazanları PID (oransal-integral-türevsel) modülü ile %1 hassasiyette kontrol edilmektedir. Bu sayede eski sistemler gibi rezistansa gelen enerjiyi son anda kesmek yerine, palsler yardımıyla gerekli ısıya gelmeye başladığında rezistansın potansiyel enerjisi kullanılarak ısıtma sağlanır. Bu da sisteme %8-12 arasında bir enerji tasarrufu sağlamakla beraber rezistans ömrünü de 3 kat artırır.
- Kazanların tamamı 304 kalite gıda uyumluluk sertifikalı paslanmaz çeliktir.
- Buhar boru sistemi özel olarak tasarlanmış ve soğuk dokunus (cold touch) yöntemiyle imal edilmiştir.
- Sıcak su akışında 2 farklı zaman ayarı ve sıcak-soğuk su mixer'i ile su sıcaklığında ayar imkanı vardır.
- Kafa dus grubu STEAM ESPRESSO tarafından tasarlanmış özel bir üründür.
- Geleneksel dus başlıklarında 3/5/8 delikten yönlendirilen su sistemi yerine, STEAM ESPRESSO başlığında 100'den fazla delik varmış gibi davranan dairesel bir akış sistemi ile kahve kekinin merkezinden homojen ve düşük akış tekniği ile akış sağlanmaktadır.



	1 Grup	2 Grup	3 Grup
Yükseklik (cm/in)	56/22	56/22	56/22
Genislik (cm/in)	51/20	74/29.1	104/40.95
Derinlik (cm/in)	69/27.1	69/27.1	69/27.1
Ağırlık (kg/lbs)	53/116.8	70/154.3	93/205
Güç (Rezistans)	3200 W	5000 W	6400 W
Kahve Kazan Kapasitesi (Litre)	1.5	3.5	5.2
Buhar Kazan Kapasitesi (Litre)	3.5	7.5	12.5
Voltaj	220V Monofaze 380V Trifaze	220V Monofaze 380V Trifaze	380V Trifaze

* Erkek fis ucu 220/280 V seklinde ya da farklı özellikteki isteklere göre eklenir.

*Kablo kesiti
Tek Faz : 220-240 Volt'a 3x2.5 mm
Üç Faz : 380-420 Volt'a 5x2.5 mm

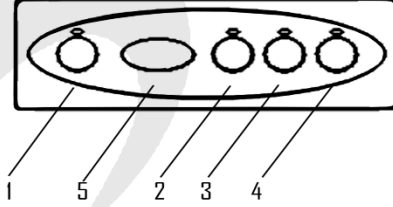
*Ölçümler ray bardak bileşenlerini içermez.

* Su sertliği 50 ppm'i aşmamalıdır, aksi takdirde su yumusatıcısı gerekebilir.



STEAM ESPRESSO KAHVE MAKINASI KULLANIM REHBERİ MAKINA OTOMATİK TEMİZLİK MODU

Steam espresso makinelerinde, kafa (grup) tıkanmalarını engellemek için yapılması gereken Puly Caff temizliğini otomatik olarak yapabilmek için bir tus kombinasyonu mevcuttur. Her akşam mesai bitiminde düzenli olarak bu temizliğin yapılması gerekmektedir. Temizliği başlatabilmek için;



Bir portafiltreye (kasık) metal kapalı kasık içi ya da kör membran kasık içi takılır. İçine 3-5 gr (1 çay kasığı kadar) Puly Caff eklenir. Portafiltre gruba yerleştirilir ve temizlik başlatılır. Bunun için 4 No'lu tusa basılı tutarken 2 No'lu tusa bir kez basıp bırakılmalıdır. Temizlik otomatik olarak başlayacaktır. Bu süre boyunca tus ısıkları yanıp sönmeye devam edecektir. Temizlik bittiginde portafiltre gruptan çıkarılır. Bostayken durulama için 4 No'lu tusa basılır ve bir süre daha akması sağlanır.

