

((دستورالعمل راه اندازی دستگاههای اسپرسو ماشین نیمه حرفه ای مدل BZ10))

اسپرسو ساز نیمه حرفه ای مدل BZ10 دستگاه بسیار کارآمد و با قابلیت استفاده همزمان از بخار- آب جوش و عصاره گیری را دارد و برای استفاده در حجم کاری کم در تمامی زمینه ها می تواند مطلوب باشد.

این دستگاه دارای دیگ جوشان 1.5 لیتری می باشد و از طریق مخزن آب 3 لیتری که در پشت دستگاه وجود دارد آب را تغذیه می کند و امکان اتصال به آب شهر را ندارد و خروجی آب اضافه از طریق آبریز جلوی دستگاه باید تخلیه شود.

• راه اندازی دستگاه :

ابتدا دستگاه را در سطحی کاملاً مسطح قرار داده و در صورت تراز نبودن دستگاه از طریق کم و زیاد کردن ارتفاع پایه دستگاه، دستگاه را در حالت تراز قرار می دهیم.

در مرحله بعدی دو شاخه دستگاه را به یک پریز برق استاندارد با ولتاژ 220 V و فرکانس 50 HZ متصل می کنیم و تمام نکات ایمنی درمورد مسائل برقی نیز باید رعایت شود.

در ادامه مخزن آب 3 لیتری پشت دستگاه (طبق شکل) با آب تصفیه شده و بدون املاح پر می کنیم.

نکته: استفاده از آب معدنی و آب دارای املاح مطلقاً ممنوع می باشد.

اطمینان حاصل شود که هردو شیلنگ در پشت مخزن کامل در مخزن قرار گرفته باشد و هیچ گونه گرفتگی در مسیر شیلنگ ها وجود نداشته باشد برای این که در اولین راه اندازی دچار گرفتگی هوا در مسیر نباشیم بهتر است قبل از روشن کردن دستگاه نازل بخار در حالت باز قرار گیرد و در همین حالت کلید خاموش و روشن (طبق شکل) در حالت روشن قرار می دهیم
ملاحظه می کنیم که پمپ دستگاه شروع به کارکرد و آبگیری درون دیگ جوشان انجام می شود .

زمانی که آب گیری دستگاه تمام شد صبر می کنیم تا عقربه مربوط به بخار بین 1 تا 1.5 قرار گیرد، در این صورت دستگاه آماده به کار می باشد.

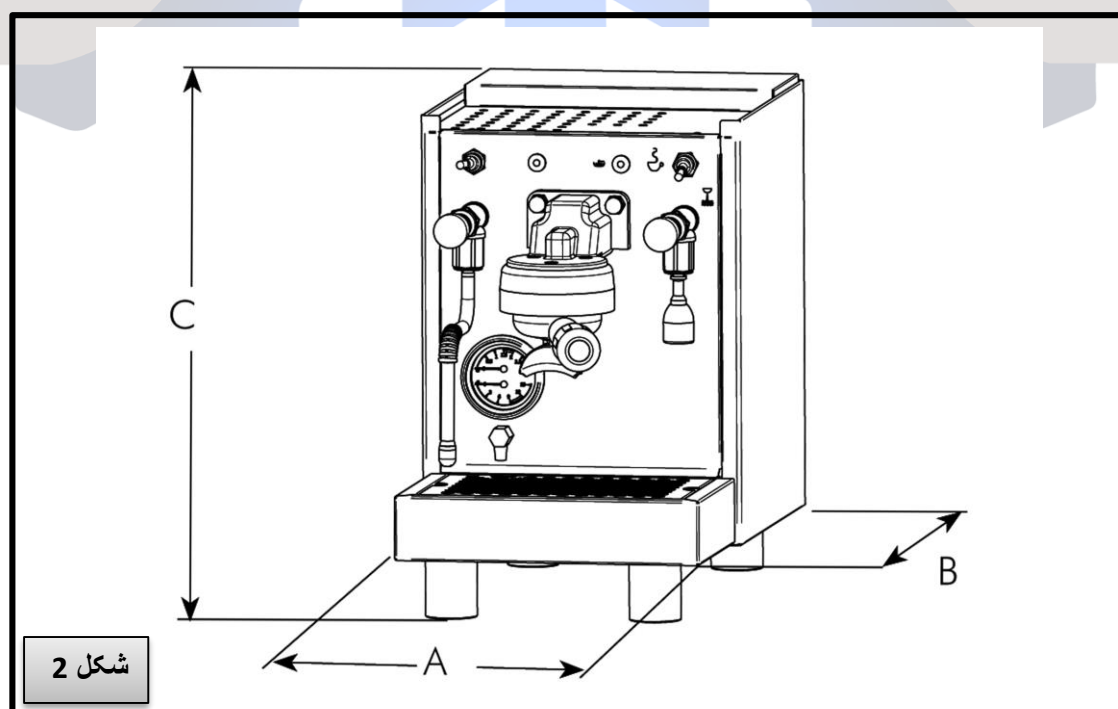
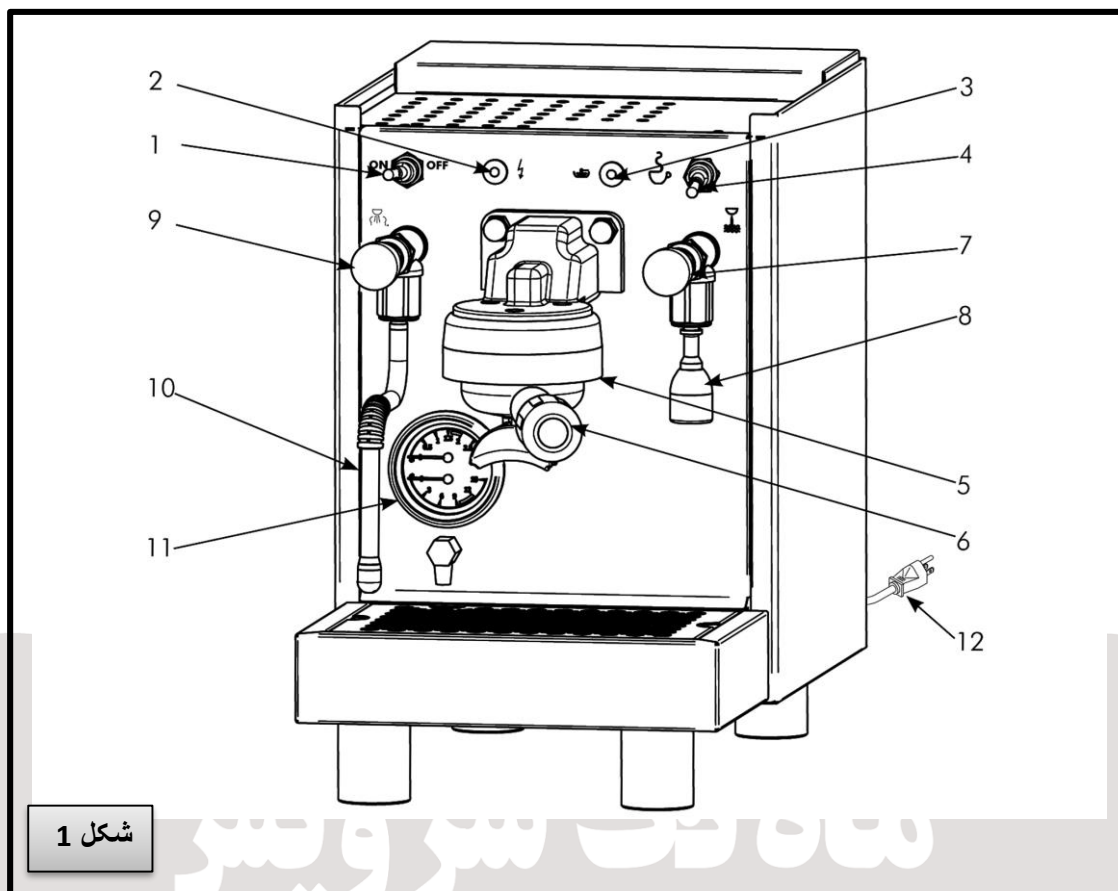
برای عصاره گیری قهوه بعد از این که در پرتافیلتر به مقدار مناسب قهوه ریخته شد بر روی دستگاه قرار می دهیم و کلید عصاره گیری (طبق شکل) را روشن می کنیم و بعد از این که به مقدار مطلوبی از عصاره گیری رسیدیم کلید را خاموش می کنیم.

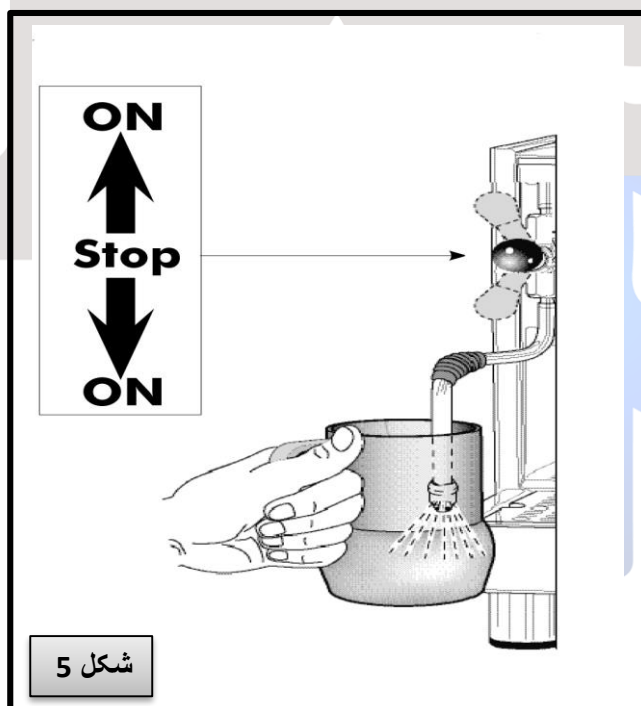
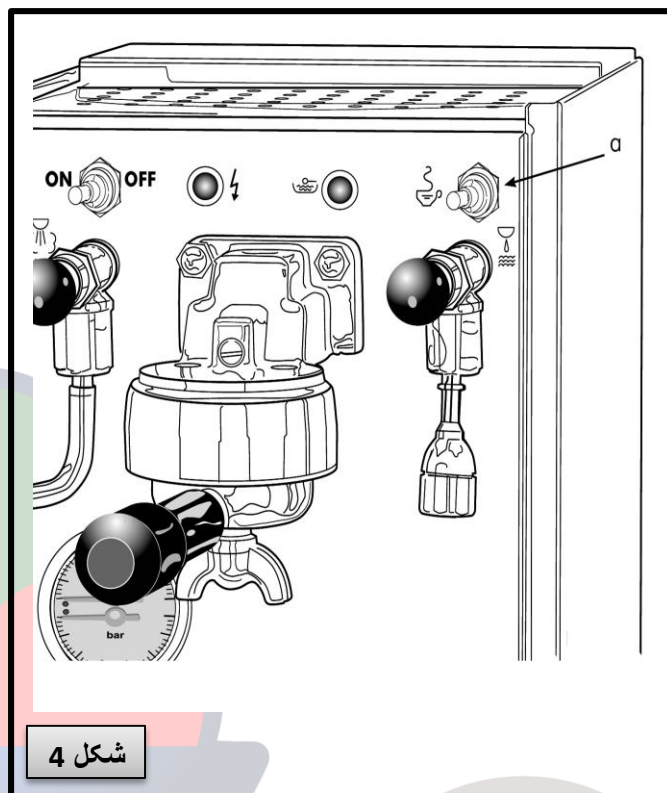
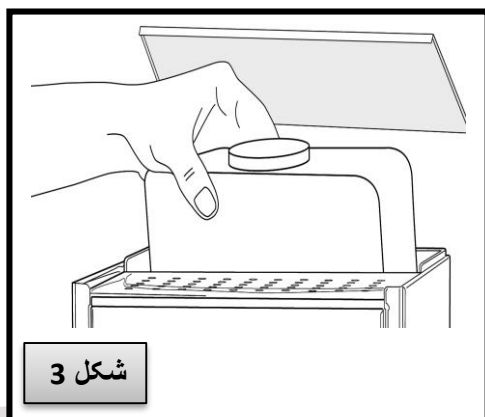
برای گرم کردن شیر یا فوم دهی شیر نازل بخار را درون شیر قرار داده و اهرم را به سمت بالا یا پایین حرکت داده و بعد از آماده سازی این کار متوقف می کنیم.

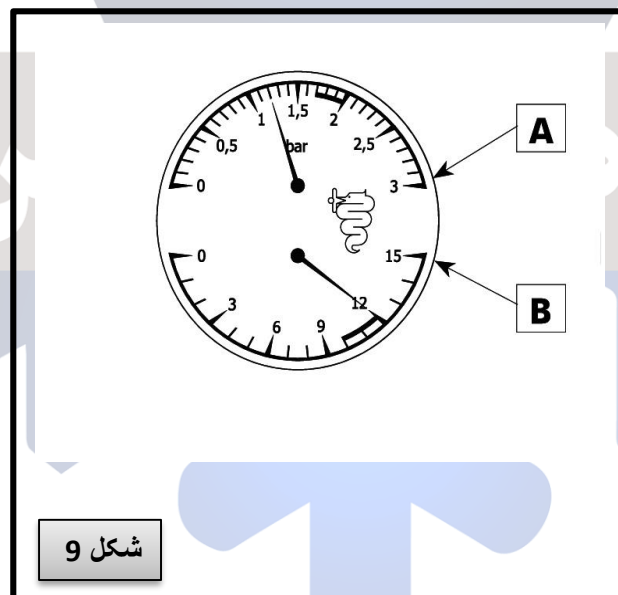
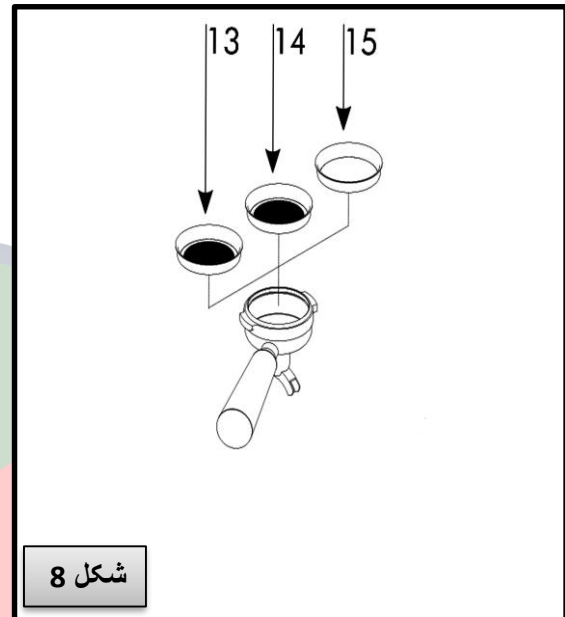
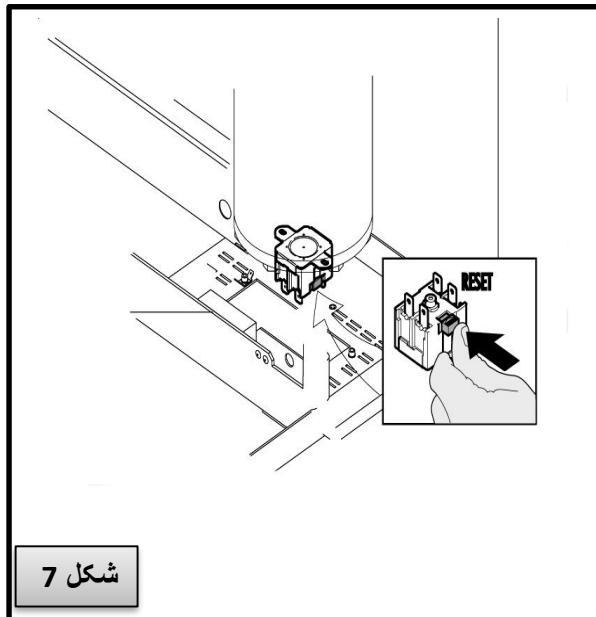
برای استفاده از آب جوش نیز مشابه به عملکرد قسمت بخار می توانیم آب جوش مورد نیاز را از دستگاه بگیریم. توجه داشته باشیم در صورت تمام شدن آب مخزن 3 لیتری دستگاه کار نخواهد کرد و اگر می خواهیم از دستگاه استفاده کنیم سریعاً مخزن آب را پر می کنیم.

نظافت دستگاه و یا بک فلاش کردن یکی از نکات مهمی است که حتماً باید به صورت دوره ای بر روی دستگاه انجام شود.

ماه تک سرویس







• توصیف کنترلرها (شکل 01 – شکل 09)

1. کلید اصلی
2. چراغ سبز
3. چراغ زرد
4. دکمه توزیع قهوه
5. بخش توزیع (هر گروپ)
6. نگه دارنده ی فیلتر
7. شیر آب جوش
8. توزیع کننده آب داغ
9. شیر بخار
10. نازل بخار
11. فشار سنج
12. کابل برق
13. فیلتر 1 فنجان
14. فیلتر 2 فنجان
15. فیلتر بسته

منبع برق	V ~ /Hz	220 – 240 ~ / 50 – 60 Hz	110 – 120 V ~ / 50 – 60 Hz
مقاومت	V ~	220 - 240	120
برق اسمی	W	1200 - 1400	1300
مقاومت	W	1100 - 1300	1200
بویلر	Lt	1.5	
مخزن/ها	Lt	3.0	
عرض (A)	mm	250	
عمق (B)	Mm	425	
ارتفاع (C)	Mm	375	
وزن خالص	Kg	19	
وزن ناخالص (با جعبه)	kg	22	