

((دستور العمل راه اندازی دستگاههای اسپرسو ماشین نیمه حرفه ای UNICA))

• مقدمه:

در ابتدا قبل از راه اندازی اسپرسو ماشین یونیکا لازم دانستیم تا نکاتی در مورد این دستگاه و همچنین تفاوت هایی که با دستگاههای حرفه ای را دارد به آن اشاره کنیم.

همانطور که از نام این دستگاه مشخص است، این اسپرسو ماشین به صورت نیمه حرفه ای عمل می کند و خریدار یا باریستا انتظار یک دستگاه حرفه ای را نباید از این دستگاه داشته باشد ولی در عمل و در بحث عصاره گیری می توان گفت یک عصاره گیری کاملا استاندارد را می توان از این دستگاه انتظار داشت.

در ابتدا تفاوت این دستگاهها را با دستگاههای حرفه ای مورد بررسی قرار می دهیم.

1. در دستگاههای نیمه حرفه ای آبگیری از طریق مخزن آب که در داخل دستگاه قرار دارد انجام می شود. در صورتی

که دستگاههای حرفه ای از طریق اتصال به آب شهر تغذیه می شود.

2. در این دستگاهها آبگیری بویلر دستگاه از طریق کلید پمپ و به صورت دستی انجام می شود.

3. بویلر این دستگاهها در ظرفیت کمتری نسبت به دستگاههای تک گروه حرفه ای می باشد به این صورت که ظرفیت

بویلر نیم لیتر می باشد و توان دستگاه 1350W می باشد.

4. ما در دستگاههای حرفه ای می توانیم همزمان از نازل بخار برای گرفتن فوم استفاده کنیم و در کنار آن می توان

عصاره گیری قهوه را انجام دهیم در صورتی که در دستگاههای نیمه حرفه ای یونیکا از هر کدام جداگانه باید استفاده

شود و باید حتما دستگاه را در همان حالت یعنی حالت قهوه یا بخار قرار دهیم که در ادامه به آن بیشتر اشاره خواهیم

کرد.

5. در دستگاههای نیمه حرفه ای خروجی آب دستگاه در مخزنی که کف دستگاه تعبیه شده جمع می شود که پس از

پر شدن آن را باید خالی کرد.

• راه اندازی دستگاه های یونیکا

در ابتدا قبل از راه اندازی دستگاه مخزن آب 3 لیتری که در پشت دستگاه قرار دارد را پر می کنیم چراکه در صورت نداشتن

آب دستگاه کار نخواهد کرد. بعد از آن قبل از روشن نمودن دستگاه نازل بخار را باز می کنیم و کلید خاموش و روشن اصلی

دستگاه را در حالت روشن قرار می دهیم.

بعد از آن کلید پمپ را نیز روشن می نماییم بعد از مدت زمان کمی مشاهده می کنیم که از نازل بخار آب خارج می شود که در این هنگام شیر بخار را در حالت بسته قرار می دهیم و بعد از آن متوجه می شویم که صدای پمپ تغییر کرده و کمتر شده و عقربه فشار آب بین 12 تا 14 قرار می گیرد که در این حالت حتما باید پمپ را خاموش کنیم. بعد از این مرحله روی صفحه نمایش مشاهده می کنیم که عدد به سرعت رو به افزایش خواهد بود که این عدد نشانگر درجه حرارت کلی دستگاه می باشد.

همانطور که گفته شد این دستگاه دارای دو حالت قهوه و بخار می باشد یعنی زمانی که می خواهیم عصاره گیری قهوه را انجام دهیم دستگاه در حالت قهوه قرار می گیرد و زمانی که بخار از دستگاه بخواهیم بگیریم دستگاه را باید در حالت بخار قرار دهیم.

طبق شکل زیر با نگه داشتن علامت مثبت صفحه نمایش حالت دستگاه تغییر خواهد کرد.



با نگه داشتن دکمه مثبت زمانی که روی صفحه نمایش حالت S-C ظاهر شد یعنی دستگاه در حالت قهوه قرار گرفته شده است و زمانی که حالت C-S ظاهر شد یعنی دستگاه در حالت بخار قرار می گیرد.

یکی از ویژگی های جالب این دستگاه سیستم PID یا سیستم تغییر دما هد گروپ و بخار به صورت جداگانه می باشد. برای تغییر دما و تغییر واحد اندازه گیری دما با فشردن دکمه منفی در ابتدا COF ظاهر می شود که فشردن دکمه مثبت و منفی می توان دمای هد گروپ برای عصاره گیری قهوه را تغییر بدهیم و با دوبار فشردن دکمه ی منفی کلمه ی STE ظاهر خواهد شد که می توان دمای بخار را نیز با علامت مثبت و منفی تغییر بدهیم و در حالت آخر با فشردن دکمه ی منفی کلمه ی UON به معنای واحد ظاهر خواهد شد که می توان واحد دما را از حالت سانتی گراد (C^0) به فارنهایت (F^0) یا بالعکس تغییر داد.

بنابراین با یک مثال ساده عملکرد دستگاه را مرور می کنیم:

برای مثال اگر خواستیم یک شیر قهوه برای خودمان درست کنیم ابتدا با نکه داشتن دکمه ی مثبت دستگاه در حالت قهوه یعنی (S - C) قرار می دهیم و از قبل دمای مورد نظر را تنظیم می کنیم و با بالا بردن اهرم هد گروپ عصاره گیری را انجام می دهیم بعد از آن بلافاصله دستگاه را در حالت بخار قرار می دهیم یعنی (C-S) و کمی صبر می کنیم تا عدد روی صفحه نمایش به عدد مورد نظر و تنظیم شده ی ما برسد بعد از آن شیر خود را بخار می دهیم و به قهوه خود اضافه می کنیم و از نوشیدن شیر قهوه ی خود لذت می بریم.

سوال؟

زمانی که بخواهیم از حالت بخار به حالت قهوه برگردیم دمای دستگاه بالا می باشد و زمان زیادی طول خواهد کشید تا به دمای مورد نیاز ما برای عصاره گیری قهوه برسد، چه باید کرد؟؟؟

برای پاسخ می توان گفت ابتدا دستگاه را در حالت قهوه قرار می دهیم بعد از آن پمپ آب را به صورت دستی روشن می کنیم و نازل بخار را باز می کنیم این عمل باعث می شود مقدار بخاری که فضای بویلر را اشغال کرده خارج شود و آب تازه با دمای پایین تر وارد بویلر شود که این امر باعث می شود که دما خیلی سریعتر کاهش پیدا کند.

نکته ای که باید یاد آوری شود این است شما زمانی که می خواهید عصاره گیری قهوه را انجام دهید نیازی به روشن کردن پمپ آب نمی باشد چرا که به صورت اتوماتیک هنگام عصاره گیری قهوه پمپ دستگاه کار خواهد کرد.

- 1- شیر بخار
- 2- قسمت فوقانی گروپ
- 3- لوله ی بخار
- 4- گیج بخار
- 5- گرمکن کاپ
- 6- مخزن آب خروجی
- 7- مخزن آب ورودی
- 8- اهرم دستی هد گروپ برای عصاره گیری
- 9- کلید خاموش و روشن پمپ
- 10- درپوش مخزن آب ورودی
- 11- صفحه نمایشگر
- 12- دوشاخه برق
- 13- توری مخزن آب خروجی
- 14- کلید خاموش و روشن اصلی
- 15- چراغ سیگنال ON/OFF

