

ÖZET

ÇEKİRDEK KAHVEDEN ANINDA TÜRK KAHVESİ İÇECEĞİNİ HAZIRLAMA YÖNTEMİ VE OTOMATİK ÇEKİRDEK TÜRK KAHVESİ SİSTEMİ MAKİNESİ

5 Bu buluş, geleneksel usule uygun Türk Kahvesi içeceğini yeni ve farklı bir şekilde sunan
Kavrulmuş Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi ve bu
yeni yöntem ile Taze Çekilmiş Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini otomatik
olarak hazırlayan Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi ile ilgilidir. Bu buluş
sayesinde Türk Kahvesi içeceğinin Anında Taze Çekilmiş Çekirdek Kahveden hazırlanması
10 imkânı sunulmakta ve böylece Türk Kahvesi içeceğinin en yüksek seviyede aroma, nefaset ve
lezzete sahip olması sağlanmaktadır. Keza bütün işlemlerin, Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi
Sistemi Makinesi tarafından otomatik bir şekilde yapılmasından ötürü de enfes Türk Kahvesi
içeceğinin herkes tarafından kolayca hazırlanıp keyifle tüketilmesi mümkün olmaktadır.

15

20

25

İSTEMLER

1. Buluş, “Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi” olup özelliği; Türk Kahvesi içeceğini hazırlamak için Anında Öğütülen Taze Çekilmiş Kavrulmuş Çekirdek Kahve kullanılması ile karakterize edilmesidir.
5
2. Buluş, “Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi” olup özelliği; en temel halinde,
 - Çekirdek kahve haznesi (13) içerisindeki kavrulmuş çekirdek kahvelerden arzulan miktarın taze öğütülüp çekildiği ve otomatik olarak Cezveye (5) aktarıldığı Kahve değirmeni (14) sistemi,
10
 - Toz şeker haznesi (10) içerisindeki toz şekerinden arzulan miktarın otomatik olarak Cezveye (5) aktarıldığı Dozaj ünitesi (11) sistemi,
 - Soğuk su haznesi (9) içerisindeki soğuk suyun arzulan miktarının Su sayacı (7) ile hassas ölçülerek ve otomatik bir şekilde Su fıskiyesi (6) vasıtasıyla Cezveye (5) aktarıldığı Su pompası (8) sistemi,
15
 - Termal tabanı (4) olan Cezvenin (5) yerleştirildiği ve Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş kahve + şeker + soğuk su karışımının altındaki Isıtıcı element (3), Termostat (2) ve tepesindeki Pişirme sensörü (12) vasıtası ile otomatik kontrollü pişirildiği Cezve yuvası (1) sistemi,
20içermesidir.
3. İstem 1’deki “Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi” olup özelliği; Türk Kahvesi içeceğinin bütünleşmiş Kahve Değirmeni (14) içeren İstem 2’deki “Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi” ile otomatik bir şekilde hazırlanması ile karakterize edilmesidir.
25
4. İstem 2’deki “Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi” olup özelliği; Çekirdek kahve haznesinin (13) altına monte edilmiş ve bu haznenin içerisindeki Kavrulmuş Çekirdek Kahveden arzulan miktarın Türk Kahvesi yapmaya uygun ince kıvamda öğütülüp anında taze çekildiği Kahve değirmenine (14) sahip olmasıdır.
30
5. İstem 2’deki “Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi” olup özelliği; Toz şeker haznesinin (10) alt kısmında, özel burğu şeklinde yapılmış aparatı bulunan ve

bunun bir motor tarafından belirli bir süre döndürülmesi suretiyle bir porsiyon şekerin dışarı aktarıldığı Dozaj ünitesine (11) sahip olmasıdır.

- 5 6. İstem 2'deki "Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi" olup özelliği; Soğuk su haznesinin (5) çıkışına yerleştirilmiş özel yapım Su pompası (8) ve hattan geçen su miktarını ölçen Su sayacı (7) ile suyu homojen bir şekilde Cezvedeki (5) toz kahvenin üzerine akıtan Su fiskiyesinden (6) oluşan sisteme sahip olmasıdır.
- 10 7. İstem 2'deki "Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi" olup özelliği; üst kısmında Kahve değirmeni (14) tarafından taze çekilmiş kahvenin döküldüğü kapı ile Dozaj ünitesi (11) tarafından porsiyonlanmış toz şekerin döküldüğü kapı ve porsiyonlanmış soğuk suyun akıtıldığı Su fiskiyesi (6) ile Cezvenin (5) içerisindeki kahvenin pişme derecesini gözetleyen Pişme sensörü (12) ve alt kısmında ise Isıtıcı element (3) ile ısıнын kontrol edildiği Termostat (2) bulunan ve bütün bu aparatlar ile Cezvenin (5) fonksiyonel bir şekilde yerleştiği biçimde dizayn ve imal edilmiş olan Cezve yuvasına (1) sahip olmasıdır.
- 15 8. Buluş, "Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi" ile otomatik bir şekilde "Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi" olup özelliği;
- Kullanıcının, bir fincan Türk Kahvesi hazırlamak için ilgili grubun 1 fincan kahve butonuna ve ardından şeker seviyesi butonuna basması,
 - 20 - Kullanıcının bastığı kahve butonun programlanmış süresi boyunca Kahve değirmeninin (14) aktif olması ve Çekirdek kahve haznesinden (13) içerisine dökülen kavrulmuş çekirdek kahveyi anında taze çekip porsiyonlanmış olarak Cezve yuvası (1) üzerindeki kapıdan Cezveye (5) aktarması,
 - Eş zamanlı olarak seçilen şeker seviyesi butonunun programlanmış süresi boyunca 25 Dozaj ünitesinin (11) aktif olması ve Toz şeker haznesinden (10) bir porsiyon toz şekeri Cezve yuvası (1) üzerindeki kapıdan Cezveye (5) aktarması.
 - Ardından Su pompasının (8) aktif olması ve Soğuk su haznesindeki (9) soğuk suyu, Su sayacı (7) ve Su fiskiyesi (6) üzerinden Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş toz kahve ve şeker karışımının üzerine aktarmaya başlaması ve 30 programlanmış soğuk su miktarına erişilmesiyle birlikte Su sayacının (7) sinyal verip Su pompasını (8) pasif edip soğuk su akışı durdurması ve böylece bir porsiyon soğuk suyun Cezveye (5) aktarılması olması,

- 5
- Soğuk su akışının durmasıyla birlikte Isıtıcı elementin (3) hemen aktifleşip Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş kahve + şeker + soğuk su karışımını ısıtmaya başlaması ve eş zamanlı olarak Cezve yuvasına (1) entegre edilmiş olan Pişme sensörü (12) ile Termostatın (2) senkronize bir şekilde çalışıp Cezvenin (5) içerisindeki Türk Kahvesinin pişme derecesini ve köpük seviyesini sürekli bir şekilde kontrol etmeleri,
- 10
- Ana kumanda tarafından Türk Kahvesinin mükemmel bir şekilde köpüklü olarak piştiğinin teyit edilmesiyle birlikte Isıtıcı elementin (3) pasif edilip pişme işleminin sonlandırılması ve kullanıcının, görsel ve akustik olarak Türk kahvesi içeceğin hazır olduğu yönünde haberdar edilmesi,
 - Kullanıcının, Cezveyi (5) Cezve yuvasından (1) çıkartarak içerisindeki bütün karışımı telvesiyle birlikte fincana doldurarak servis etmesi,
 - Kullanıcının, Cezveyi (5) temizledikten sonra bir sonraki kullanım için Cezve yuvasına (1) yerleştirmesi,
- 15
- adımları ile karakterize edilmesidir.
9. İstem 8'deki yöntem ile çalışan "Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi" olup özelliği; 1 veya 1'den çok gruplu olarak imal edilebilmesidir.
10. İstem 8'deki yöntem ile çalışan "Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi" olup özelliği; her grubunun ayrı ayrı 1 veya 1'den çok fincan Türk Kahvesini aynı anda yapabilecek kapasitede olmasıdır.
- 20

TARİFNAME

ÇEKİRDEK KAHVEDEN ANINDA TÜRK KAHVESİ İÇECEĞİNİ HAZIRLAMA YÖNTEMİ VE OTOMATİK ÇEKİRDEK TÜRK KAHVESİ SİSTEMİ MAKİNESİ

5 **Teknik Alan:**

Bu buluş, geleneksel usule uygun Türk Kahvesi içeceğini yeni ve farklı bir şekilde sunan Kavrulmuş Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi ve bu yeni yöntem ile Taze Çekilmiş Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini otomatik olarak hazırlayan Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi ile ilgilidir.

10

Tekniğin Bilinen Durumu:

Geleneksel usulde Türk Kahvesi içeceğini hazırlamak için Kavrulmuş Ve Öğütülmüş Kahve kullanılmaktadır. Söz konusu Kavrulmuş Ve Öğütülmüş Kahveden bir miktar Cezvenin içerisine konulmakta ve üzerine ölçөгüne göre Soğuk Su ilave edilmektedir. Arzuya göre Cezveye bir miktar şeker de ilave edilebilmektedir. Daha sonra Cezve, ateşin üzerine konularak pişirilmeye başlanmaktadır. Ateşin üzerindeki Cezve sürekli olarak gözetilmekte ve içerisindeki su, şeker, kahve karışımının pişmesi gözlenmektedir. Kahvenin köpürüp kabarmasının ardından Cezve ateşten alınarak pişirme işlemi sonlandırılmaktadır. Ardından Cezvenin içerisindeki bütün kahve, telvesi ile birlikte fincana boşaltılarak içilmek üzere servis edilmektedir.

20

Geleneksel usulde Türk Kahvesi içeceğini hazırlamaya yönelik bütün işlemler manuel olarak yapılmakta ve önemli derecede maharet gerektirmektedir. Bütün işlemlerin manuel olarak yapılmasından ötürü Türk Kahvesi içeceğini hazırlamak oldukça zordur. Bununla birlikte Türk Kahvesi içeceğini hazırlayan kişinin oldukça maharetli olması da gereklidir. Bu özelliklerinden dolayı Türk Kahvesi, maalesef herkes tarafından kolayca hazırlanıp tüketilememektedir.

25

Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasındaki zorluğu hafifletmek maksadıyla üretilmiş piyasada bazı Türk Kahvesi Makinesi modelleri mevcuttur. Söz konusu bu Türk Kahvesi Makinesi modellerinden en gelişmiş olanı şu şekilde çalışmaktadır; Kullanıcı, makine Cezvesinin içerisine el yordamı ile manuel olarak bir miktar Kavrulmuş Ve Öğütülmüş Toz Kahve koymaktadır. Arzuya göre Cezveye bir miktar şeker de manuel olarak ilave

30

edilebilmektedir. Daha sonra kullanıcı bu cezveyi makinedeki yuvasına yerleştirmekte ve çalıştırma butonuna basmaktadır. Makine, üzerindeki su haznesinden yeterli miktardaki soğuk suyu cezveye aktarmakta ve ardından pişirme işlemini otomatik kontrollü olarak gerçekleştirmektedir. Pişirme işleminin tamamlanmasıyla birlikte kullanıcıyı uyarmakta ve kullanıcı Cezveyi yuvasında çıkartmak suretiyle içerisindeki kahveyi, telvesiyle birlikte fincana boşaltıp servis etmektedir. Bu makineler, Türk Kahvesi hazırlama prosedüründeki Cezveye soğuk su koyma ve pişirme adımlarını otomatik bir şekilde gerçekleştirerek sürece önemli katkı sağlamaktadırlar. Ancak, Türk Kahvesi hazırlama prosedürünün; Kavrulmuş ve Öğütülmüş Toz Kahveyi cezveye koyma, bu Toz Kahvenin uygun miktarını ayarlama, arzulanan şeker miktarını ayarlayıp cezveye koyma, cezveyi yuvasına yerleştirme, cezveyi temizleme ve benzeri birçok adımları ise halen manuel olarak yapılmak zorundadırlar.

Diğer taraftan, Türk Kahvesi içeceğini hazırlamak için tüketicilerin Kuru Kahveciden veya marketlerden bir ambalaj içerisinde Kavrulmuş ve Çekilmiş Toz Kahve alıp kullanmaları gereklidir. Bilindiği üzere, Kavrulmuş Kahve öğütüldükten sonra hızla bayatlamaya başlar ve kısa zaman içerisinde aromasını ve nefasetini kaybeder. Bu durum, enfes bir fincan Türk Kahvesi içmek isteyen tüketiciler için maalesef ciddi bir risk oluşturmaktadır ve çoğu zaman tüketicilerin Türk Kahvesinden keyif alamamalarına sebep olmaktadır. Piyasada, Türk Kahvesi tüketicilerine Kavrulmuş ve anında Taze Çekilmiş Kahveden hazırlanmış Türk Kahvesi içeceğini sunabilecek bir sistem henüz mevcut değildir.

Oysa, Espresso Kahve ile Espresso Bazlı Kahveleri hazırlamak için Kavrulmuş Çekirdek Kahveyi anında öğütürerek Taze Çekilmiş Kahve kullanmak imkânı mevcuttur. Piyasada, çekirdek kahveden tam otomatik bir şekilde Espresso Kahve veya Espresso Bazlı Kahveler hazırlayabilen makineler bulunmaktadır. Söz konusu bu Tam Otomatik Espresso Bazlı Kahve Makineleri, şu şekilde çalışmaktadırlar; kullanıcı içecek butonuna bastıktan sonra çekirdek kahve haznesinin altında bulunan değirmen bir süreliğine çalışarak bir porsiyon çekirdek kahveyi taze çekerek demleme ünitesine aktarmaktadır. Makine, demleme ünitesindeki çekilmiş kahvenin üzerinden basınçlı sıcak su geçirip süzerek altındaki kabın içerisine bir fincan Espresso Kahve hazırlamaktadır. Makine, otomatik bir şekilde demleme ünitesinde kalan posayı çöp kabına atıp üniteyi temizleyip bir sonraki kullanıma hazır hale getirmektedir. Oldukça gelişmiş olan bu makineler, bu şekilde hazırladıkları Espresso Kahveye; süt, süt köpüğü, sıcak su, kakao ve benzeri ilaveler yaparak değişik sunumları olan onlarca Espresso Bazlı Kahveyi tam otomatik bir şekilde hazırlayabilmektedirler. Bu makineler, Espresso Bazlı Kahveyi bütün prosesleri ile birlikte tam otomatik olarak hazırlamaktadırlar. Anında taze

çekilmiş kahve kullanmak suretiyle de mükemmel aroma ve lezzet sağlamaktadırlar. Ancak, bu imkân Türk Kahvesi içeceği için maalesef mevcut değildir.

Bütün bu tespitlerden anlaşılacağı üzere piyasada Türk Kahvesi içeceğini, Kavrulmuş Çekirdek Kahveyi anında öğütürerek Taze Çekilmiş Kahveden hazırlayan bir yöntem olmadığı gibi Türk Kahvesi içeceğini bütün prosesleri ile birlikte tam otomatik olarak hazırlayacak bir sistem veya makine de henüz yoktur.

Mevcut sunum yöntemlerinin ve mevcut makinelerin getirdiği çözümlerin yetersizlikleri ve yeteneklerinin kısıtlı olmaları nedeniyle buluş konusu Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi ve Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi geliştirilmiştir. Bu buluş, yukarıda bahsedilen gereksinimleri karşılayan, mevcut tekniğin tüm dezavantajlarını ortadan kaldıran ve ilave bazı avantajlar getiren Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi ve Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi ile ilgilidir.

Buluşun Amacı:

Bu buluşun amacı, geleneksel usule uygun Türk Kahvesi içeceğini anında öğütülen Taze Çekilmiş Kavrulmuş Çekirdek Kahveden kolayca hazırlayıp sunabilecek, yeni ve farklı bir Türk Kahvesi sunum biçimi gerçekleştirmektir.

Bu buluşun bir diğer amacı, Türk Kahvesi içeceğini anında öğütülen Taze Çekilmiş Kavrulmuş Çekirdek Kahveden kolayca hazırlayıp sunabilecek prosesin yöntemini ve sistemini gerçekleştirmektir.

Bu buluşun bir diğer amacı, Türk Kahvesi içeceğini anında öğütülen Taze Çekilmiş Kavrulmuş Çekirdek Kahveden bütün prosesleri ile birlikte otomatik bir şekilde hazırlayıp sunabilecek Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesini gerçekleştirmektir.

Bu buluşun bir diğer amacı, Türk Kahvesi içeceğinin anında öğütülen Taze Çekilmiş Çekirdek Kahveden bütün prosesleri ile birlikte otomatik bir şekilde hazırlayıp sunabilecek Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesinin sürekli ve seri bir şekilde kullanılmasına imkân sağlayacak otomatik sistemlerini ve ilgili aparatlarını gerçekleştirmektir.

Sekillerin Açıklaması:

Bu buluşun amacına ulaşmak için gerçekleştirilen Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğinin Hazırlanması Yöntemi ve Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesinin prensip şeması ekli şekilde gösterilmiştir.

- 5 Şekil-1: Buluş konusu Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesinin çalışma prensibi şemasıdır.

Sekillerdeki Referansların Açıklaması:

Şekillerdeki parçalar numaralandırılmış olup, açıklamaları aşağıda verilmektedir.

- | | |
|----|-----------------------------|
| 10 | 1. Cezve yuvası, |
| | 2. Termostat, |
| | 3. Isıtıcı element, |
| | 4. Termal taban, |
| | 5. Cezve, |
| 15 | 6. Su fiskeyi, |
| | 7. Su sayacı, |
| | 8. Su pompası, |
| | 9. Soğuk su haznesi, |
| | 10. Toz şeker haznesi, |
| 20 | 11. Dozaj ünitesi, |
| | 12. Pişme sensörü, |
| | 13. Çekirdek kahve haznesi, |
| | 14. Kahve değirmeni. |

Buluşun Açıklaması:

- 25 Mevcut Türk Kahvesi içeceğini sunum yönteminin sakıncaları ve taşıdığı dezavantajlar, Tekniğin Bilinen Durumu bölümünde ayrıntılı bir şekilde tespit edilmiştir. Bu sakıncaların temel sebebi Türk Kahvesini hazırlama işlem adımlarından çoğunun bireyler tarafından manuel olarak ve amatörce yapılmasıdır. Keza, Türk Kahvesini hazırlamak için kullanılan
- 30 Toz Kahvenin önceden öğütülmüş olması sebebiyle hızla bayatlayıp nefasetini kaybetmesi de ciddi bir dezavantajdır.

Buluşumuz konusu Çekirdek Kahveden Anında Türk Kahvesi İçeceğini Hazırlama Yöntemi ile Türk Kahvesi içeceğini hazırlamak için Anında Öğütülen Taze Çekilmiş Çekirdek Kahve kullanılmaktadır. Bu yöntem sayesinde taze çekilmiş kahvenin aroma, nefaset ve lezzetine en azami seviyede ulaşılabilir. Keza, taze öğütülen kavrulmuş kahvenin ortama yaydığı koku da Türk Kahvesi keyfinin artmasına ayrıca katkı sağlamaktadır. Söz konusu olan bu yöntem aşağıda ayrıntıları verilen Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi (Şekil.1) isimli buluşumuzun, bütünleşmiş Kahve Değirmeni (14) içermesi sayesinde mümkün olmaktadır.

Buluş konusu Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi, en temel halinde;

- 10 - Çekirdek kahve haznesi (13) içerisindeki kavrulmuş çekirdek kahvelerden arzulanan miktarı taze öğütüp çeken ve otomatik olarak Cezveye (5) aktaran Kahve değirmeni (14) sistemi,
- Toz şeker haznesi (10) içerisindeki toz şekerinden arzulanan miktarı otomatik olarak Cezveye (5) aktaran Dozaj ünitesi (11) sistemi,
- 15 - Soğuk su haznesi (9) içerisindeki soğuk suyun arzulanan miktarını Su sayacı (7) ile hassas ölçerek ve otomatik bir şekilde Su fıskiyesi (6) vasıtasıyla Cezveye (5) aktaran Su pompası (8) sistemi,
- Termal tabanı (4) olan Cezvenin (5) yerleştirildiği ve Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş kahve + şeker + soğuk su karışımını altındaki Isıtıcı element (3), Termostat (2) ve tepesindeki Pişirme sensörü (12) vasıtası ile otomatik kontrollü pişiren Cezve yuvası (1) sistemi,
- 20 içermektedir.

Çekirdek kahve haznesi (13), plastik veya cam veya metal veya benzeri malzemeden mamul ve kullanıcı tarafından kavrulmuş çekirdek kahve ile doldurulan özel şekilde yapılmış bir kaptır. Bu Çekirdek kahve haznesinin (13) altına monte edilen Kahve değirmeni (14) ise arzulanan miktardaki kavrulmuş çekirdek kahveyi, Türk Kahvesi yapmaya uygun ince kıvamda öğütüp anında taze çeken özel yapılmış bir kahve öğütücüsüdür.

Toz şeker haznesi (10), plastik veya cam veya metal veya benzeri malzemeden mamul özel şekilde yapılmış bir kaptır. Bu Toz şeker haznesinin (10) alt kısmında, özel burgu şeklinde yapılmış aparatı olan ve bunun bir motor tarafından belirli bir süre döndürülmesi suretiyle bir porsiyon şekeri dışarı aktaran Dozaj ünitesi (11) bulunmaktadır.

Soğuk su haznesi (9), plastik veya cam veya metal veya benzeri malzemeden mamul ve kullanıcı tarafından manuel olarak veya su şebekesinden otomatik olarak soğuk su ile doldurulan özel şekilde yapılmış bir kaptır. Soğuk su haznesinin (5) çıkışına yerleştirilmiş özel yapım Su pompası (8) ve hattan geçen su miktarını ölçen Su sayacı (7) ile suyu homojen bir şekilde Cezvedeki (5) toz kahvenin üzerine akıtan Su fiskeyi (6) bulunmaktadır.

Cezve (5), plastik veya cam veya metal veya benzeri malzemeden mamul ve altında Termal tabanı (4) bulunan özel şekilde yapılmış bir kaptır.

Cezve yuvasının (1) üst kısmında Kahve değirmeni (14) tarafından taze çekilmiş kahvenin döküldüğü kapı ile Dozaj ünitesi (11) tarafından porsiyonlanmış toz şekerin döküldüğü kapı ve porsiyonlanmış soğuk suyu akıtan Su fiskeyi (6) ile Cezvenin (5) içerisindeki kahvenin pişme derecesini gözetleyen Pişme sensörü (12) bulunmaktadır. Cezve yuvasının (1) alt kısmında ise Isıtıcı element (3) ile ısıyı kontrol eden Termostat (2) bulunmaktadır. Cezve yuvası (1) bütün bu aparatlar ile Cezvenin (5) fonksiyonel bir şekilde yerleşeceği biçimde dizayn ve imal edilmiş özel bir alettir.

Yukarıda açıklanan yöntem, sistem, ünite, aparat ve parçalar özel bir elektrikli sistem veya kumanda elektroniği tarafından senkronize bir şekilde kontrol ve kumanda edilmektedirler.

Buluş konusu Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi, bir fincan Türk kahvesini aşağıdaki şu adımları içeren yöntem ile hazırlamaktadır;

- Kullanıcı, ilgili grubun 1 fincan kahve butonuna ve ardından şeker seviyesi butonuna basar,
- Kullanıcının bastığı kahve butonun programlanmış süresi boyunca Kahve değirmeni (14) aktif olur ve Çekirdek kahve haznesinden (13) içerisine dökülen kavrulmuş çekirdek kahveyi anında taze çekip porsiyonlanmış olarak Cezve yuvası (1) üzerindeki kapıdan Cezveye (5) aktarır.
- Eş zamanlı olarak seçilen şeker seviyesi butonunun programlanmış süresi boyunca Dozaj ünitesi (11) aktif olur ve Toz şeker haznesinden (10) bir porsiyon toz şekeri Cezve yuvası (1) üzerindeki kapıdan Cezveye (5) aktarır.
- Ardından Su pompası (8) aktif olur ve Soğuk su haznesindeki (9) soğuk suyu, Su sayacı (7) ve Su fiskeyi (6) üzerinden Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş toz kahve ve şeker karışımının üzerine aktarmaya başlar. Programlanmış soğuk su miktarına erişilmesiyle birlikte Su sayacı (7) sinyal verip Su pompasını (8) pasif

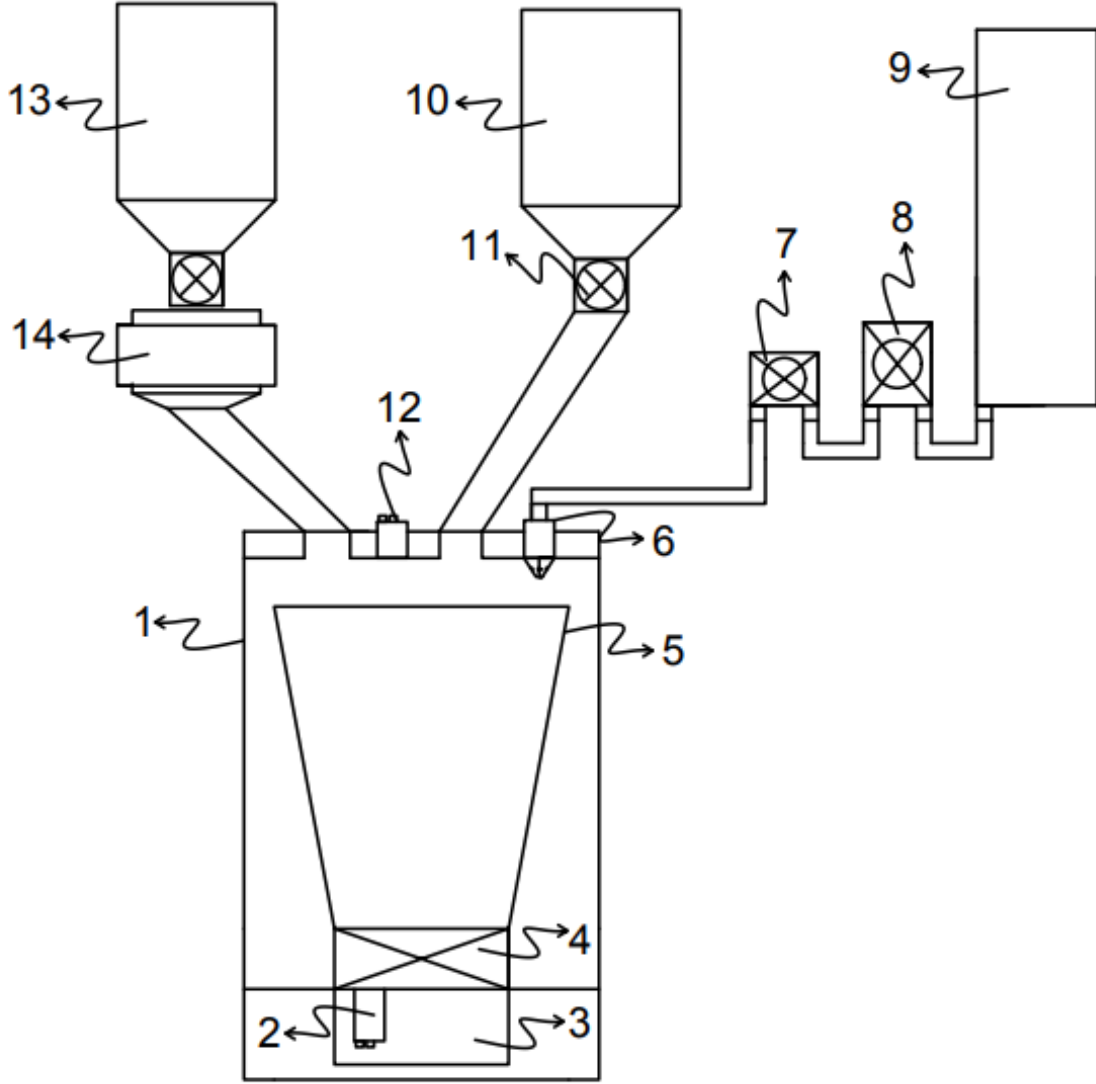
ederek soğuk su akışı durdurur ve böylece bir porsiyon soğuk su Cezveye (5) aktarılmış olur.

- Soğuk su akışının durmasıyla birlikte Isıtıcı element (3) hemen aktif olarak Cezvenin (5) içerisindeki taze çekilmiş kahve + şeker + soğuk su karışımını ısıtmaya başlar. Eş zamanlı olarak Cezve yuvasına (1) entegre edilmiş olan Pişme sensörü (12) ile Termostat (2) senkronize bir şekilde çalışarak Cezvenin (5) içerisindeki Türk Kahvesinin pişme derecesini ve köpük seviyesini sürekli bir şekilde kontrol ederler.
- Ana kumanda tarafından Türk Kahvesinin mükemmel bir şekilde köpüklü olarak piştiğinin teyit edilmesiyle birlikte Isıtıcı element (3) pasif edilerek pişme işlemi sonlandırılır. Kullanıcı, görsel ve akustik olarak Türk kahvesi içeceğin hazır olduğu yönünde haberdar edilir.
- Kullanıcı, Cezveyi (5) Cezve yuvasından (1) çıkartarak içerisindeki bütün karışımı telvesiyle birlikte fincana doldurarak servis eder.
- Kullanıcı, Cezveyi (5) temizledikten sonra bir sonraki kullanım için Cezve yuvasına (1) yerleştirir.

Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi, 1 gruplu olarak imal edilebileceği gibi 1’den çok gruplu olarak da imal edilebilir. Keza, Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesinin her grubundan sadece 1 fincan Türk Kahvesi hazırlanabileceği gibi farklı butonlar vasıtasıyla her grupta aynı anda birden fazla sayıda fincan Türk Kahvesi hazırlamak da mümkündür.

Buluşun Sanayiye Uygulanma Biçimi:

Yukarıda bahsedilen dezavantajlara ve problemlere başarılı bir şekilde çözüm getiren ve yeni bir ürün olarak piyasaya arz edilecek olan Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesi, diğer makineler gibi üretilebilecek bir üründür. Keza, yukarıda bahsedilen teknik problemlere başarılı şekilde çözüm getiren ve buluşumuz konusu Otomatik Çekirdek Türk Kahvesi Sistemi Makinesinde kullanılacak olan Kavrulmuş Çekirdek Türk Kahvesi de diğer kahveler gibi üretilebilecek bir üründür.



ŞEKİL.1