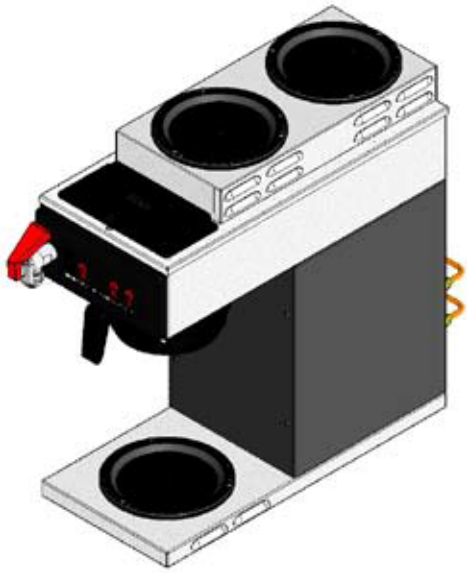
C, CT, CWTF 시리즈DV, APS/TC/TS, Single CW 및 Twin 포함

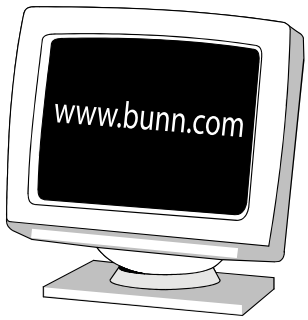
다음 조작 설명서를 대신함:
10690.####; 10737.####; 10841.0000;
28182.0000; 36102.0000





설치 및 조작 설명서

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
전화: (217) 529-6601 팩스: (217) 529-6644



조작 설명서의 최신 개정판을 갖고 있는지 확인하거나 도해 부품 카탈로그, 프로그래밍 설명서 또는 정비 설명서를 보려면 Bunn-O-Matic 웹사이트 www.bunn.com을 방문하십시오. 이것은 전적으로 무료이며 최신 카탈로그 및 설명서 개정판을 가장 빠르게 구할 수 있는 방법입니다. 기술 지원이 필요한 경우 Bunn-O-Matic Corporation에 1-800-286-6070으로 전화하여 문의하십시오.

41721.8600D 03/21 ©2008 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC사 사용 제품 보증서

BUNN-O-MATIC사(**"BUNN"**)은 자사가 제작한 장비에 대해 다음과 같이 보증합니다**:**

1) 보온병, 커피 머신, 디캔터, GPR 서버, 아이스 티/커피 디스펜서, MCP/MCA 포드 커피 머신 및 Thermofresh 서버(기계식 및 디지털식) – 부품 1년, 보증 수리 1년

2) 기타 모든 장비 – 부품 2년, 보증 수리 1년 및 아래 명시된 내용에 따른 추가 보

a) 전자회로와 제어반 - 부품과 보증 수리 3년.

b) 냉동기의 컴프레서 - 부품 5년, 보증 수리 1년.

c) 원래의 공장 체분석을 충족하도록 커피를 가는 커피 분쇄장비의 그라인딩 버(Grinding burrs) – 부품과 보증 수리 4년 혹은 40,000 파운드 사용 기간 중 빨리 끝나는 기간의 시점까지.

보증기간은 BUNN을 설치한 일자로부터 시작되며, BUNN이 제작한 장비에는 상용제품으로써 제조 시의 재료와 기술 상의 결함이나 하자가 없었고 해당 보증기간 동안 재료나 기술 상의 결함이나 하자가 나타나지 않을 것이라는 것을 보증합니다.
이 보증서는 BUNN이 제작하지 않은 장비, 구성물 혹은 부품에는 적용되지 않으며 또 BUNN이 판단하기에 잘못된 사용, 방치, 개조, 잘못된 설치나 작동, 잘못된 관리나 수선, 훼손 및 사고로 인해 손상된 장비, 구성물, 부품에도 적용되지 않습니다.
본 보증서는 구매자가1) 본 보증서에서 보증하는 문제에 대해 클레임이 있다면 전화 (217) 529-6601를 통해서나 Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227로 신속하게 통지하고, 2) BUNN이 요청할 경우, 정식 BUNN 서비스 센터로 결함이 있는 장비를 선불로 선적해 주시며, 3) 결함이 있는 장비가 본 보증서의 적용을 받는 보증 대상이라는 것에 대해 BUNN으로부터 사전 승인을 받는 것을 조건으로 합니다.

상기의 보증서는 유일한 보증서이며 상품성, 특정 목적에의 적합성에 대한 어떤 묵시적 보증 등을 포함하여 어떤 다른 서면상이나 구두상의 명시적 혹은 묵시적 보증을 대신합니다.
BUNN의 대리점, 판매자, 직원들은 본 보증서를 변경하거나 BUNN에 대한 구속력을 지닌 추가적인 보증서를 작성할 권한이 없습니다.
따라서 그런 개인이 구두상으로나 서면상으로 진술한 내용은 보증을 구성하지 않으므로 그 진술을 신뢰하거나 따라서는 안 됩니다.

BUNN이 전적인 재량으로 그 장비가 본 보증 내용과 일치하지 않는다고 판단할 경우, BUNN은 단독 선택에 따라 장비의 보증기간 동안 1) 무료로 부품을 교체해 주거나 보증 수리를 제공하여 결함 있는 구성물을 수선(상기에 명시된 해당 부품과 보증 수리 보증기간 동안)해 주거나 2) 그 장비를 교환해 주거나 장비의 구매 가격을 환불해 주어야 합니다. 단 이 때 장비에 대한 수선은 BUNN의 정식 서비스 대리점이 제공합니다.

보증서에 따른 것이든 아니면 다른 어떤 것에 의한 것이든 간에 본 장비의 판매로 인해 발생된 어떤 의무에 대한 위반에 대해 BUNN을 상대로 한 구매자의 구제책은 본 보증서에 명시된 바와 같이 BUNN의 전적인 선택으로 장비의 수선, 교체, 환불로 제한됩니다.
어떤 경우에도 BUNN은 이익 상실, 판매기회 상실, 장비를 사용 못함으로 인한 손실, 구매자의 고객의 클레임, 자본 비용, 작동하지 않는 시간으로 인해 발생한 비용, 대체 장비나 설비 혹은 서비스 비용, 기타 특수하거나 부수적이거나 결과적 손해 등을 포함한 다른 손해나 손실에 대해서는 책임지지 않습니다.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, 정형화된 Dr. Brew 디자인, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, 정형화된 잎과 커피 체리 디자인의 Respect Earth, Safety-Fresh, savemy-coffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, Phase Brew, The Horizontal Red Line, Titan, trifecta, Ultra, Velocity Brew는 모두 Bunn-O-Matic사의 상표 혹은 등록상표입니다.

도입

본 기계는 대기 중인 디스펜서에 0.5 갤런 분량의 커피 한 잔 또는 두 잔을 동시에 추출합니다. (버튼을 누르기만 하면 됩니다.) 한쪽에는 동반 음료용 온수 꼭지가 장착될 수도 있습니다. 본 기계는 단단한 조리대 위에 설치하여 실내에서만 사용할 수 있습니다.

사용자 주의사항 4

전기적 요구사항 5

배관 요구사항(현재의 SINGLE 모델) 6

배관 요구사항(현재의 TWIN 모델) 7

배관 요구사항(이전의 SINGLE 모델) 8

배관 요구사항(이전의 TWIN 모델) 9

초기 설치 10

추출량 조정 11

조작 제어 장치 12

추출 14

청소 15

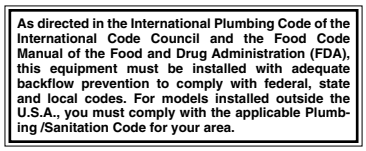
문제 해결 12

코드 설명

15 - 기계의 모든 구성품이 120 V AC(15 A)로 정격되어 있음을 나타냅니다.
20 - 기계의 모든 구성품이 120 V AC(20 A)로 정격되어 있음을 나타냅니다.
35 (120/240V) - 탱크 히터가 240 V AC로 정격되어 있고 다른 모든 구성품이 120 V AC(20 A)로 정격되어 있음을 나타냅니다.
DV - 이중 전압. 토글 스위치가 달려 있는 2개의 탱크 히터.
MV - 다중 전압. 단자함이 달려 있는 2개의 탱크 히터. (DV로 대체)
A - 기계의 모든 구성품이 240 V AC로 정격되어 있습니다.
B - 모든 구성품이 100 V AC 또는 200 V AC로 정격되어 있습니다.
C - 캐나다용 모델만 해당됩니다.
CE - 유럽용 모델만 해당됩니다.
TWIN - 1개의 샤시에 2개의 브루어 장착.
APS - 에어팟 서버(가열기 없음)
TC - 보온 커라프(가열기 없음)
TS - 보온 서버(가열기 없음)

사용자 주의사항

본 설명서와 기계에 표시된 모든 주의사항을 주의하여 읽고 준수하십시오. 제품에 부착된 모든 라벨은 언제나 양호한 상태로 보존되어야 합니다. 읽을 수 없거나 손상된 라벨은 교체하십시오.



#00656.0001

이 장비는 국제코드위원회의 국제배관규정과 미국식약청의 식품법 매뉴얼의 지시대로, 연방, 주, 지역 규정에 따라 적절한 역류방지 장치와 함께 설치해야 합니다. 미국 이외의 국가에 설치되는 모델은 현지의 해당 배관/위생규정을 따라야 합니다.



#00658.0000

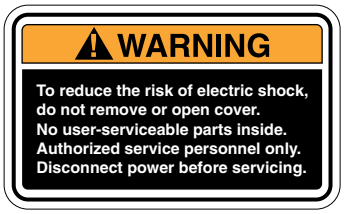
경고

다음과 같은 경우 디캔터를 버리십시오:

- 균열이 생긴 경우
- 흠집이 생긴 경우
- 졸아 붙은 경우
- 빈 상태에서 가열한 경우 높은 불꽃에서 사용했거나 전기 요소에 노출된 경우

깔때기 내용물은 뜨겁습니다.

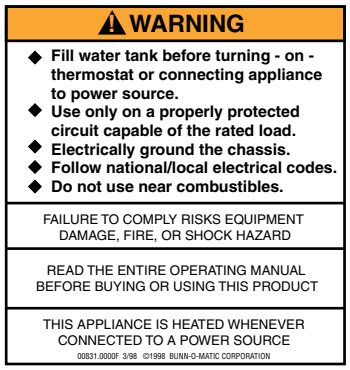
조작 설명서를 모두 읽은 다음 제품을 사용하십시오 그렇지 않을 경우 부상의 위험이 있습니다



#37881.0000

경고

감전 위험을 줄이려면, 커버를 제거하거나 열지 마십시오.
내장된 부품은 사용자가 수리할 수 없습니다.
유자격 서비스 기술자만 수리할 수 있습니다.
수리하기 전에 전원을 끄십시오.



#00831.0000

경고

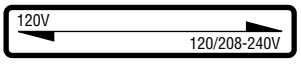
- 탱크에 물을 채운 다음 서모스탯을 켜거나 장치를 전원에 연결하십시오.
- 정격 부하가 가능하고 적절하게 보호된 회로에서만 사용하십시오.
- 섀시를 전기적으로 접지시키십시오.
- 국내/현지 전기 규정을 준수하십시오.
- 인화물 근처에서 사용하지 마십시오.

경고 사항을 준수하지 않을 경우 제품 손상, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다

조작 설명서를 모두 읽은 다음 제품을 구입하거나 사용하십시오

본 제품은 전원에 연결될 때마다 가열됩니다

00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION



#34056.0000
전압 선택 스위치



#00824.0002



#02765.0000

주의
가열기와 표면은 뜨겁습니다



#12364.0000

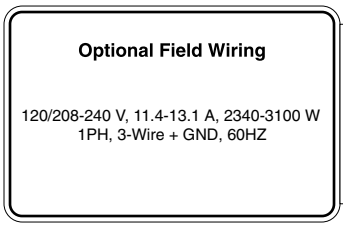
주의
가열기와 표면은 뜨겁습니다



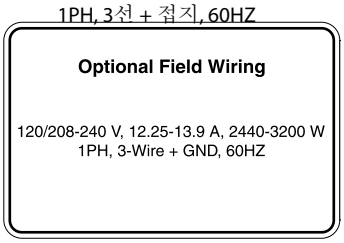
#03408.0002
경고
깔때기를 천천히 제거하십시오



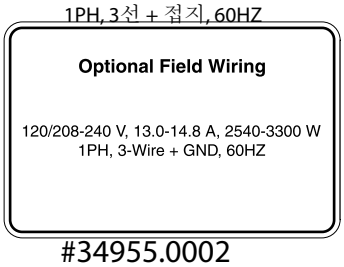
#03409.0002
경고
뜨거운 음료



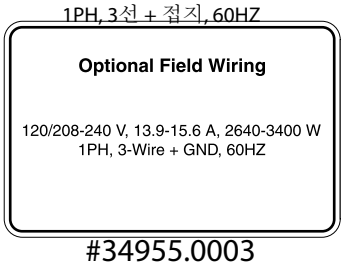
#34955.0000
APS 모델
필드 배선(옵션)
120/208-240 V, 11.4-13.1 A, 2340-3100 W
1PH, 3선 + 접지, 60HZ



#34955.0001
1 가열기 모델
필드 배선(옵션)
120/208-240 V, 12.25-13.9 A, 2440-3200 W
1PH, 3선 + 접지, 60HZ



#34955.0002
2 가열기 브루어
필드 배선(옵션)
120/208-240 V, 13.0-14.8 A, 2540-3300 W
1PH, 3선 + 접지, 60HZ

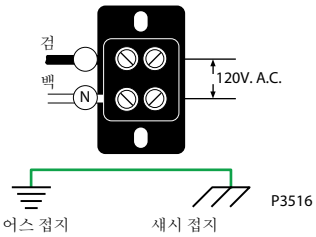


#34955.0003
3 가열기 브루어
필드 배선(옵션)
120/208-240 V, 13.9-15.6 A, 2640-3400 W
1PH, 3선 + 접지, 60HZ

전기적 요구사항

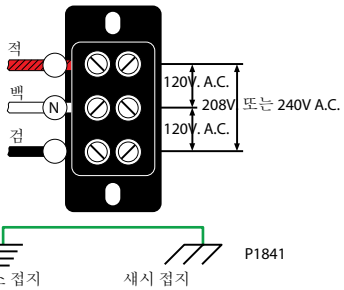
주의 - 커피 브루어는 초기 설치 단원에 명시된 바와 같이 전원으로부터 분리되어 있어야 *합니다.*

Model 15 에는 코드 세트가 부착되어 있으며 2선 접지 서비스 정격 120 V ac 15 A 단상 60 Hz의 전원이 요구됩니다.



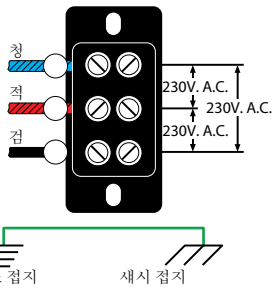
Model 20

2선접지서비스정격 120 V AC 20 A 단상 60 Hz의 전원을 요구합니다. 다음과 같이 배선합니다.



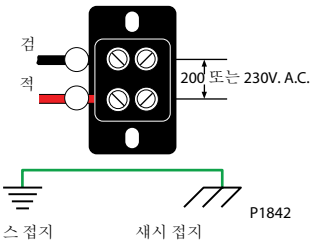
Model 35

참고: 이러한 전기 배선은 3개의 전류 전달 도체(중립, L1, L2)와 어스 접지용의 별도의 도체로 구성됩니다.



230V ac 3상 모델

참고: 이러한 전기 배선은 3개의 전류 전달 도체(L1, L2, L3)와 어스 접지용의 별도의 도체로 구성됩니다.



200 또는 230V ac 단상 모델

참고: 이러한 전기 배선은 2개의 전류 전달 도체(L1과 L2)와 어스 접지용의 별도의 도체로 구성됩니다.

참고: 일부 Twin 모델은 두 개의 개별적 전원 코드가 필요합니다.

CE(유럽 규격) 요건

- 이 기구는 훈련받은 직원이 감독할 수 있는 위치에서 설치해야 합니다.
- 이 기구가 올바로 작동하려면 온도가 5°C - 35°C인 곳에 설치해야 합니다.
- 안전한 작동을 위해 이 기구는 10° 이상 기울어지면 안 됩니다.
- 전기기사는 모든 현지 및 국가규정에 맞게 전기 서비스를 제공해야 합니다.
- 모든 기구는 워터 제트(water jet)로 세척하면 안 됩니다.
- 이 기구는 육체적으로 몸이 불편하거나 감각 능력이나 지능이 부족한 사람들이 사용할 수 있도록 만들어진 제품이 아닙니다. 그런 사람들이 사용할 경우에는 안전을 담당하는 책임자의 기기 사용법에 대한 상세한 지침 및 안내에 따라 사용해야 합니다.
- 아이들이 이 기구를 가지고 놀지 않도록 잘 살펴보아야 합니다.
- 전원코드가 손상되었을 경우, 교체 시 위험할 수 있으므로 제조사나 정식 서비스 요원에게서 구입한 특수 전원코드를 제조사나 정식 서비스 요원이 직접 교체해야 합니다.
- 이 기계는 물에 넣고 세척하면 안 됩니다.

전기 연결

주의 – 전기 설치가 부적절하면 전자 부품이 손상됩니다.

1. 전기 기술자는 아래에 명시된 바에 따라 전기 관련 서비스를 제공해야 합니다.
2. 전압계를 사용하여 전원부의 개별 도체의 전압과 코드 색깔을 점검합니다.
3. 커피 브루어 후면의 히터 스위치를 "OFF" 위치로 설정합니다.
4. 스프레이헤드 아래의 프런트 패널을 제거합니다. (이중 전압 모델의 경우 전압 선택 토글 스위치를 사용 중인 해당 전압 위치로 설정합니다. 그림 5-1).
5. 코드를 스트레인 릴리프를 통과시킨 후 단자함에 연결합니다.
6. 커피 브루어를 전원에 연결하고 단자함의 전압을 확인한 다음 작업을 수행합니다. 프런트 패널을 다시 장착합니다.
7. 배관을 나중에 연결할 경우, 커피 브루어를 전원에 연결해서는 안 됩니다. 배관을 연결하면, 커피 브루어의 초기 설치 준비가 완료됩니다.

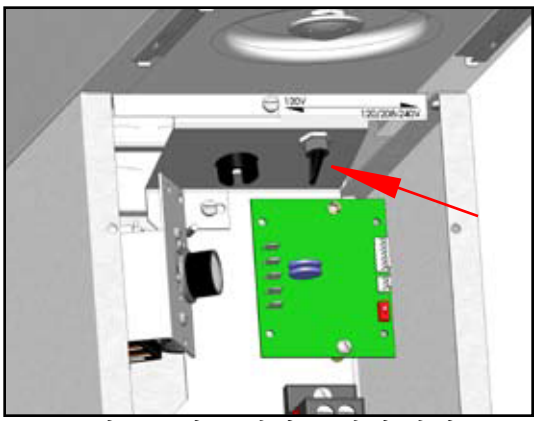


그림 5-1 이중 전압 스위치 위치

배관 요구사항-현재의 SINGLE 모델

이 장비는 국제코드위원회의 국제배관규정과 미국식약청의 식품법 매뉴얼의 지시대로, 연방, 주, 지역 규정에 따라 적절한 역류방지 장치와 함께 설치해야 합니다. 미국 이외의 국가에 설치되는 모델은 현지의 해당 배관/위생규정을 따라야 합니다.

C 모델

이 모델은 이동식이며 따라서 부착 배관이 필요하지 않습니다.

CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA 및 CWTFB, SINGLE CW 및 SINGLE CWF 모델

이러한 커피 브루어들은 1/2 인치 이상의 급수관과 조작 압력 20-90 psi(138-620 kPa)의 냉수 시스템 사이에 연결해야 합니다. 차단 밸브를 커피 브루어 앞의 급수관에 설치해야 합니다. 압력이 90 psi(620 kPa) 이상일 경우 급수관에 조절 장치를 설치하여 압력을 50 psi(345 kPa)로 감압합니다. 급수 연결구는 1/4 인치 플레어입니다.

참고 - 부노마틱은 1/2 인치 급수관에서 25 피트 미만의 거리에 설치할 경우 1/4 인치 동관을 설치하고 25 피트 이상의 거리에 설치할 경우 3/8 인치 동관을 설치할 것을 권고합니다. 둥글게 감긴 관을 급수관에 단단히 고정하면 쉽게 커피 브루어를 이동하여 조리대를 청소할 수 있습니다. 부노마틱은 새들 밸브를 사용해서 커피 브루어를 설치하는 것을 권장하지 않습니다. 새들 밸브에 의해 급수관에 생성된 홈의 크기와 모양 때문에 급수가 방해 받을 수도 있습니다.

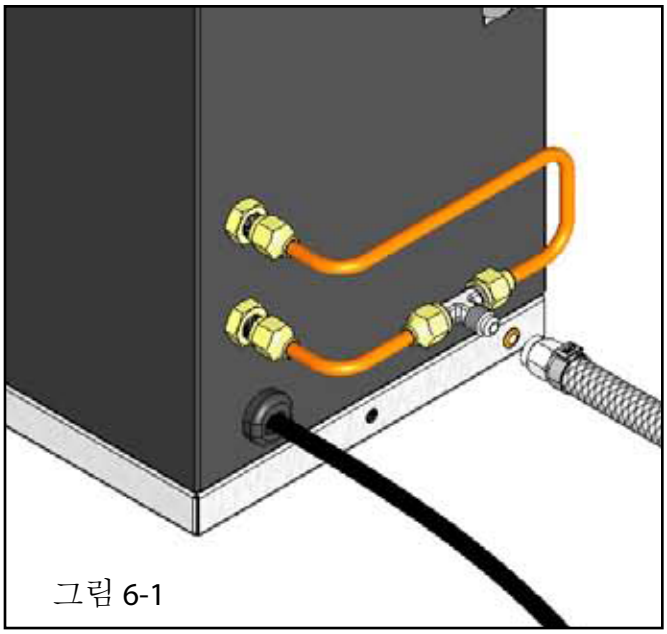


그림 6-1

CTF 및 CWTF 모델

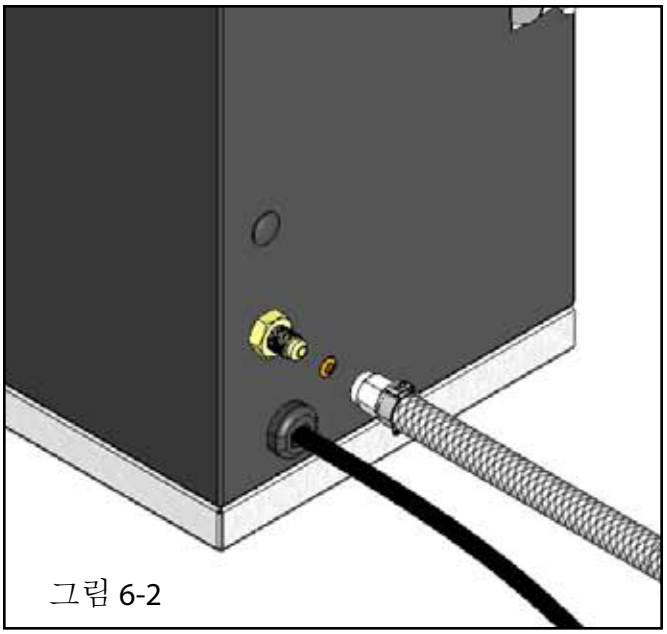


그림 6-2

CT 및 CWT 모델

배관 요구사항-현재의 TWIN 모델

TWIN 모델

이들 커피 브루어들은 1/2 인치 이상의 급수관에서 제공되는 조작 압력 20-90 psi(138-620 kPa)의 냉수 시스템에 연결되어야 합니다. 차단 밸브를 커피 브루어 앞의 급수관에 설치해야 합니다. 압력이 90 psi(620 kPa) 이상일 경우 급수관에 조절 장치를 설치하여 압력을 50 psi(345 kPa)로 감압합니다. 급수 연결구는 3/8 인치 플레어입니다.

1. 후면 유틸리티 커버(장착된 경우)를 고정하는 6개의 나사를 제거합니다. 그림 7-1
2. 중앙관 어셈블리의 하부에 있는 플레어형 연결구에서 캡을 제거합니다.
3. 급수관을 세척한 다음 중앙관 어셈블리의 플레어 연결구에 단단히 연결합니다. 그림 7-2
4. 급수 장치를 켭니다.
5. 후면 유틸리티 커버를 재장착합니다. 그림 7-3
6. 꼭지가 달린 모델의 경우 꼭지 아래에 빈 용기를 놓고 물이 나올 때까지 핸들을 올립니다.

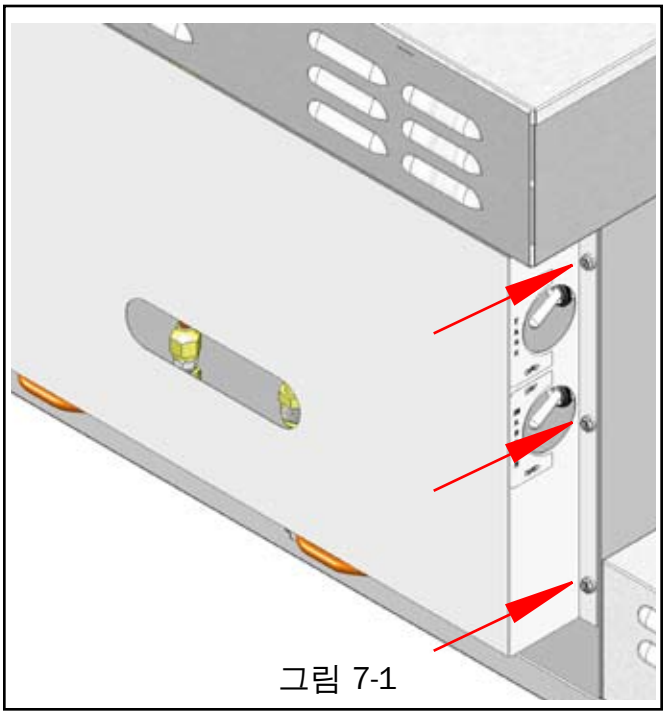


그림 7-1

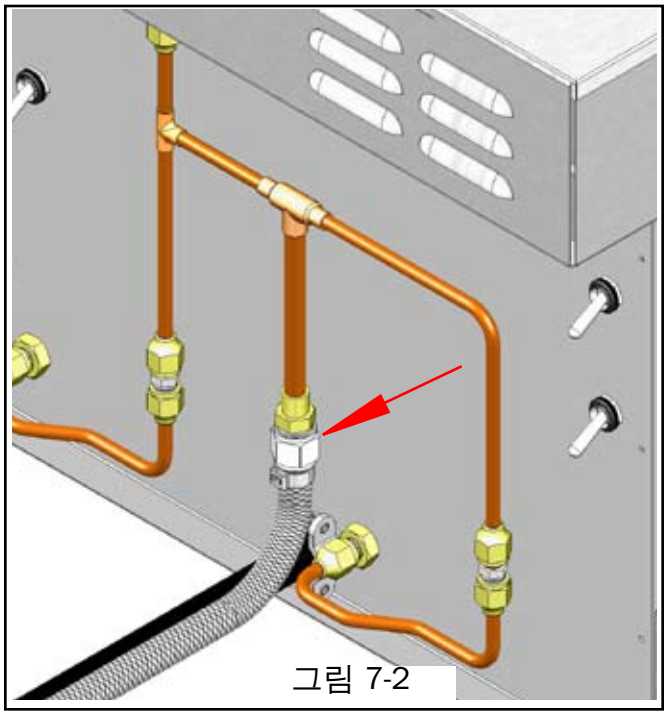


그림 7-2

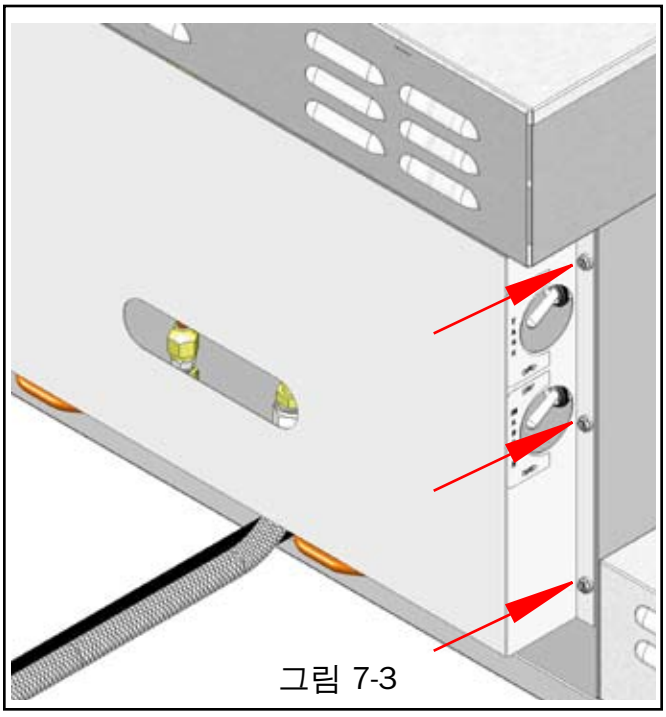


그림 7-3

배관 요구사항-이전의 SINGLE 모델

이 장비는 국제코드위원회의 국제배관규정과 미국식약청의 식품법 매뉴얼의 지시대로, 연방, 주, 지역 규정에 따라 적절한 역류방지 장치와 함께 설치해야 합니다. 미국 이외의 국가에 설치되는 모델은 현지의 해당 배관/위생규정을 따라야 합니다.

C 모델

이 모델은 이동식이며 따라서 부착 배관이 필요하지 않습니다.

CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA 및 CWTFB, SINGLE CW 및 SINGLE CWF 모델

이러한 커피 브루어들은 1/2 인치 이상의 급수관과 조작 압력 20-90 psi(138-620 kPa)의 냉수 시스템 사이에 연결해야 합니다. 차단 밸브를 커피 브루어 앞의 급수관에 설치해야 합니다. 압력이 90 psi(620 kPa) 이상일 경우 급수관에 조절 장치를 설치하여 압력을 50 psi(345 kPa)로 감압합니다. 급수 연결구는 1/4 인치 플레어입니다.

참고 - 부노마틱은 1/2 인치 급수관에서 25 피트 미만의 거리에 설치할 경우 1/4 인치 동관을 설치하고 25 피트 이상의 거리에 설치할 경우 3/8 인치 동관을 설치할 것을 권고합니다. 둥글게 감긴 관을 급수관에 단단히 고정하면 쉽게 커피 브루어를 이동하여 조리대를 청소할 수 있습니다. 부노마틱은 새들 밸브를 사용해서 커피 브루어를 설치하는 것을 권장하지 않습니다. 새들 밸브에 의해 급수관에 생성된 홈의 크기와 모양 때문에 급수가 방해 받을 수도 있습니다.

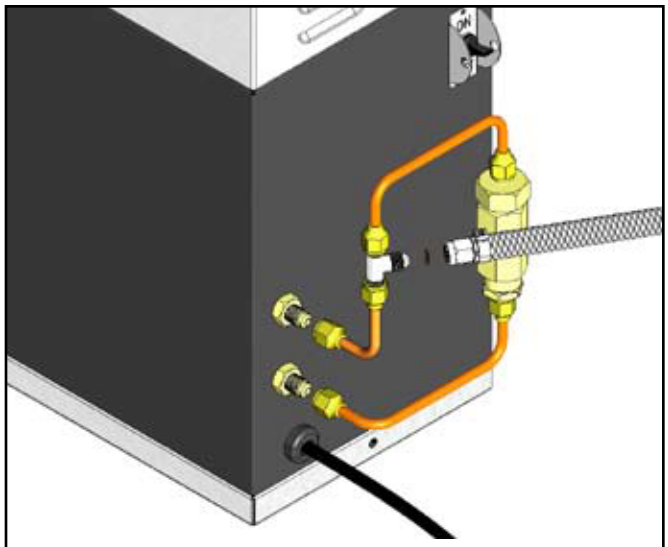


그림 8-1

CTF 및 CWTF 모델

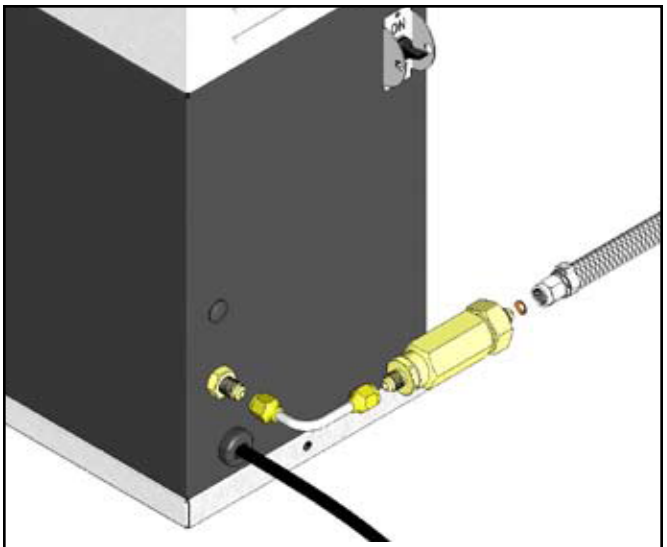


그림 8-2

CT 및 CWT 모델

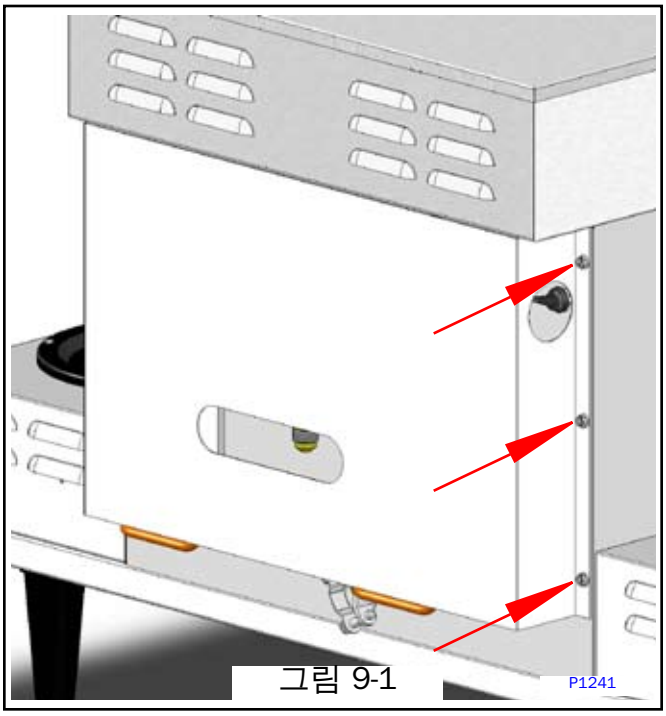
배관 요구사항-이전의 TWIN 모델

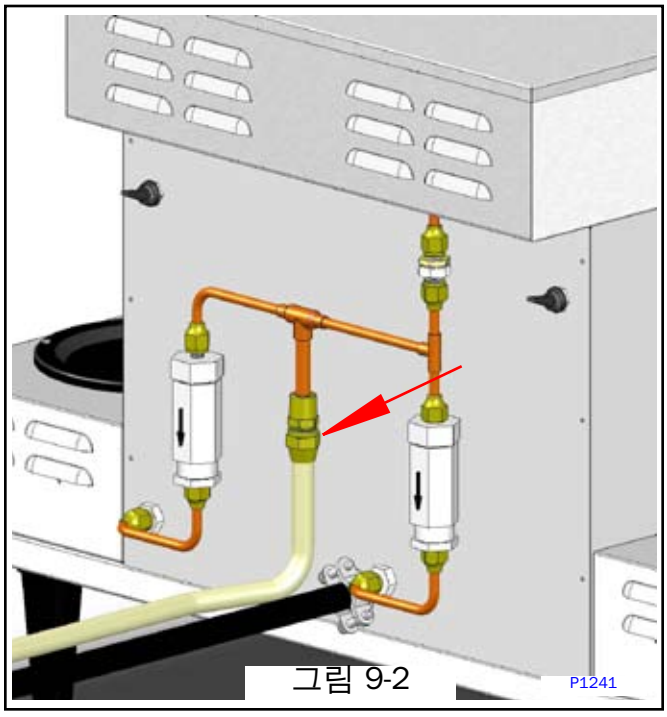
TWIN 모델

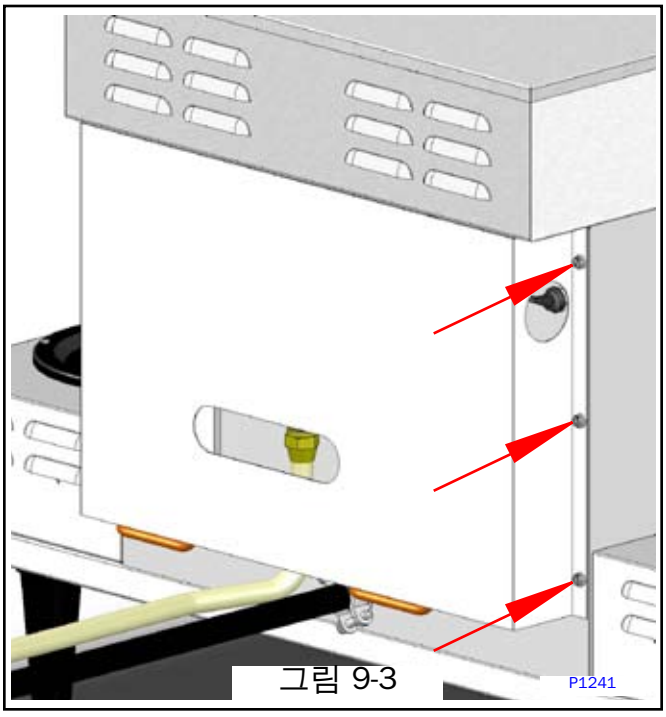
이들 커피 브루어들은 1/2 인치 이상의 급수관에서 제공되는 조작 압력 20-90 psi(138-620 kPa)의 냉수 시스템에 연결되어야 합니다. 차단 밸브를 커피 브루어 앞의 급수관에 설치해야 합니다. 압력이 90 psi(620 kPa) 이상일 경우 급수관에 조절 장치를 설치하여 압력을 50 psi(345 kPa)로 감압합니다. 급수 연결구는 3/8 인치 플레어입니다.

TWIN 모델

1. 후면 유틸리티 커버(장착된 경우)를 고정하는 6개의 나사를 제거합니다. 그림 9-1
2. 중앙관 어셈블리의 하부에 있는 플레어형 연결구에서 캡을 제거합니다.
3. 급수관을 세척한 다음 중앙관 어셈블리의 플레어 연결구에 단단히 연결합니다. 그림 9-2
4. 급수 장치를 켭니다.
5. 후면 유틸리티 커버를 재장착합니다. 그림 9-3
6. 꼭지가 달린 모델의 경우 꼭지 아래에 빈 용기를 놓고 물이 나올 때까지 핸들을 올립니다.


그림 9-1 P1241


그림 9-2 P1241


그림 9-3 P1241

초기 설치

주의 – 커피 브루어는 설명서에 명시된 경우를 제외하고 초기 설치 시에 전원에서 분리되어 있어야 합니다.

1. 비어 있는 깔때기를 깔때기 거치대에 삽입합니다.
2. 깔때기 아래에 비어 있는 디스펜서를 설치합니다.
3. 커피 브루어 후면의 히터 스위치를 "OFF" 위치로 설정한 다음 커피 브루어를 전원에 연결합니다.
4. 아래와 같은 방법으로 탱크에 물을 채웁니다:

   4A. C 모델

   수돗물 세 주전자를 커피 브루어 위에 있는 필터 부위에 붓습니다. 두 번째까지 대략 2분 간격으로 물을 부어 탱크에 물을 채웁니다. 세 번째로 탱크에 물을 붓는 동안 탱크는 만수위가 되어 남는 물은 스프레이헤드에서 흘러나와 깔때기를 지나 디스펜서로 흘러들어갑니다.

   4B. CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA & CWTFB, SINGLE CW, SINGLE CWF 모델

   커피 브루어를 전원에 연결한 다음 "ON/OFF" 스위치를 "ON" 위치로 설정하고 시작 스위치를 잠시 눌렀다 놓습니다. 탱크 급수가 시작됩니다. 탱크 급수가 중단되면 두 번째 및 세 번째의 추출 사이클을 시작합니다. 세 번째 추출 사이클 중 탱크는 만수위가 되어 남는 물은 스프레이헤드에서 흘러나와 깔때기를 지나 디스펜서로 흘러들어갑니다.
5. 깔때기에서 더 이상 물이 나오지 않으면 브루어 후면의 히터 스위치를 "ON" 위치로 설정한 다음 탱크 안의 물이 적정 온도로 가열될 때까지 20분 정도 기다립니다. 물이 가열되는 동안 깔때기에서 물방울이 떨어집니다. 이것은 팽창으로 인한 것이며 가열 이후에는 발생하지 않습니다.
6. 디스펜서를 비운 다음 아래와 같이 또 다른 추출 사이클을 시작합니다.

   6A. C 모델

   수돗물 한 주전자를 커피 브루어 위에 있는 필터 부위에 붓습니다.

   6B. CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA & CWTFB, SINGLE CW, SINGLE CWF 모델

   "ON/OFF" 스위치를 "ON" 위치로 설정하고, SINGLE CW 모델과 SINGLE CWF 모델의 경우 추출량 선택 스위치를 "1 GAL" 위치로 설정합니다. 시작 스위치를 잠시 눌렀다 놓습니다.
7. 깔때기에서 더 이상 물이 나오지 않으면 "ON/OFF" 스위치를 "OFF" 위치로 설정하고 탱크 안의 물이 적정 온도로 재가열되게 합니다.
8. 디스펜서를 비운 다음 "ON/OFF" 스위치를 "ON" 위치로 설정하고 시작 스위치를 잠시 눌렀다 놓습니다. 깔때기에서 더 이상 물이 나오지 않으면 디스펜서에 남아 있는 물의 양을 확인합니다. SINGLE CW를 제외한 모든 모델의 경우 64 온스의 물이 남아 있어야 하며, SINGLE CWF 모델의 경우 128 온스의 물이 남아 있어야 합니다.
9. SINGLE CW 모델과 SINGLE CWF 모델의 경우 추출량 선택 스위치를 "1/2 GAL" 위치로 설정한 다음 시작 스위치를 잠시 눌렀다 놓습니다. 깔때기에서 더 이상 물이 나오지 않으면 디스펜서에 남아 있는 물의 양을 확인합니다. 64 온스의 물이 남아 있어야 합니다.
10. 물의 양이 적절하지 않으면 필요한 경우 추출 타이머를 조정합니다. *추출량 조정을* 참조하십시오. 물을 재가열합니다. 또 다른 추출 사이클을 실행합니다.
11. 물의 양이 알맞은 수준에 도달할 때까지 10번 순서를 반복합니다.

참고: 모든 Twin 모델의 경우 반대쪽에 대해 1번-10번 순서를 반복합니다.

12. 이제 커피 브루어는 커피 추출 지침에 따라 사용할 준비가 완료되어 있습니다.

추출 양 조절

참고: 배치 (batch)의 크기를 설정하거나 변경하기 전에, 브루어가 급수 장치에 연결되어 있는지, 탱크는 제대로 채워져 있는지, 깔때기와 서버는 제 위치에 있는지 점검하십시오.

1. 배치 (batch) 의 크기 변경 배치 (batch)의 용량을 변경하려면 먼저 회로 기판에서 SET/LOCK 스위치가 "SET" 위치에 있는지 점검하십시오.

   배치 (batch) 크기 증가 딸깍 소리가 세 번 들릴 때까지 START 또는 BREW 스위치를 누르고 계십시오. 스위치를 놓은 다음에(딸깍 소리가 세 번 들리고 난 후 2초 이내에 스위치를 놓지 않으면 새로운 설정이 취소되고 이전 설정이 그대로 메모리에 남게 됩니다), 다시 1회 이상 누르십시오. 매번 스위치를 누를 때마다 추출 시간이 2초 늘어납니다. 추출 주기가 끝날 때까지 기다려서 원

하는 양이 추출되었는지 확인하십시오.
배치 (batch) 의 크기 감소 START 또는 BREW 스위치를 한 번 눌렀다 뗄 때마다 전체 추출 시간에서 2초씩 줄어듭니다. 곧이어 딸깍 소리가 세 번 들릴 때까지 START 또는 BREW 스위치를 누르고 계십시오. 스위치를 놓으십시오. (딸깍 소리가 세 번 들리고 난 후 2초 이내에 스위치를 놓지 않으면 새로운 설정이 취소되고 이전 설정이 그대로 메모리에 남게 됩니다) 추출 주기가 끝날 때까지 기다려서 원하는 양이 추출되었는지 확인하십시오.

2. 배치 (batch) 의 크기 설정 배치 (batch)의 용량을 설정하려면 먼저 회로 기판에서 SET/LOCK 스위치가 "SET" 위치에 있는지 점검하십시오. 딸깍 소리가 세 번 들릴 때까지 START 또는 BREW 스위치를 누르고 있다가 스위치를 놓으십시오. (딸깍 소리가 세 번 들리고 난 후 2초 이내에 스위치를 놓지 않으면 새로운 설정이 취소되고 이전 설정이 그대로 메모리에 남게 됩니다) 디스펜스 중인 액체의 높이를 보십시오. 원하는 높이에 도달했으면 ON/OFF스위치를 "OFF"(하단)에 놓으십시오. 용량 설정 절차를 다시 수행할 때까지 브루어는 이 용량을 기억하고 계속해서 이 크기의 배치 (batch)로 추출할 것입니다.

참고: 커피 가루가 물을 흡수하므로 커피가 추출될 때 배치 (batch) 용량은 줄어듭니다.

3. 설정 고정 기능 추출 시간이 일단 설정된 후에 누군가가 변경하는 것을 방지하고자 하면 SET/ LOCK 스위치를 "LOCK" 위치에 놓습니다. 이렇게 하면 스위치를 "SET" 위치에 다시 놓기 전에는 설정이 불가능합니다.

참고: 딸깍 소리가 들리지 않으면 급수관을 가볍게 쥐고 밸브 주기가 개폐될 때를 느껴 보십시오.

서모스탯

대부분의 장소에서는 서모스탯을 완전히 시계 방향 위치로 최대로 돌려(200° F) 최적의 추출 온도를 얻어야 합니다. 고도가 높은 지역에서는 아래로 돌려서(시계 반대 방향으로) 끓는 것을 방지해야 할 수도 있습니다.

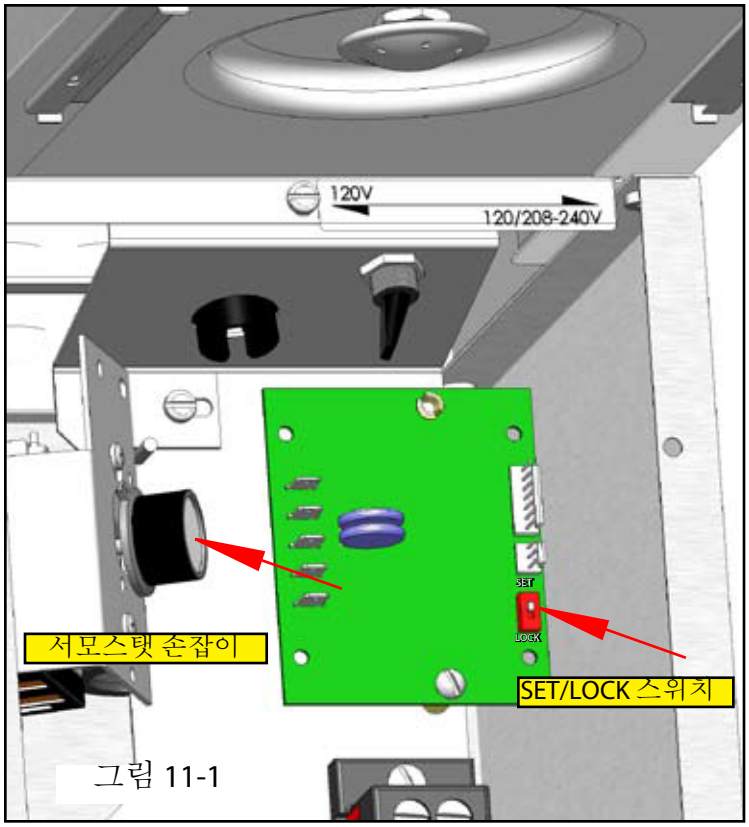


그림 11-1

추출 수온은 출고 시에 93.3°C(200°F)로 설정되어 있습니다. 고도가 높은 지역에서는 추출 수온을 낮춰야만 끓는 것을 방지할 수 있습니다. 이 차트는 추출 수온을 재조정할 때 기준으로 사용되어야 합니다.

고도 (피트)	물의 끓는 점		권장 수온	
	°F	°C	°F	°C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

조작 제어 장치

ON/LOWER 스위치

"ON/OFF" 스위치를 "OFF"(아래) 위치로 설정하면 추출이 정지됩니다. 추출 사이클이 시작된 뒤 추출 사이클을 정지시켜도 탱크 사이펀이 적절한 수위로 낮아지기 전까지는 깔때기로 물이 유입되는 것이 정지되지 않습니다. 스위치를 "ON"(위) 위치로 설정하면 추출 회로가 작동하고 브루 스테이션 가열기로 공급되는 모든 전원(APS/TC 모델은 *제외*)이 켜집니다.

START 스위치

이 스위치를 잠시 눌렀다 놓으면 추출 사이클이 시작됩니다. **START 스위치를 누르고 있지 마십시오.**
참고 – 추출 사이클을 시작하고 종료하려면 "ON/OFF" 스위치는 "ON" 위치에 있어야 합니다.
참고 – 일부 TWIN 모델의 경우 브루어 양쪽에 보조 추출 시작 스위치가 달려 있습니다. 다른 물건들을 시작 스위치들에 너무 가까이 놓지 마십시오. 추출 사이클이 차단되거나 갑자기 시작될 수 있습니다! 그림 11-1

접이식 뚜껑(주입 기능)

서버를 추출 깔때기 아래에 놓습니다. 접이식 뚜껑을 열어 주입합니다(물만). **커피는 주입하지 마십시오!**

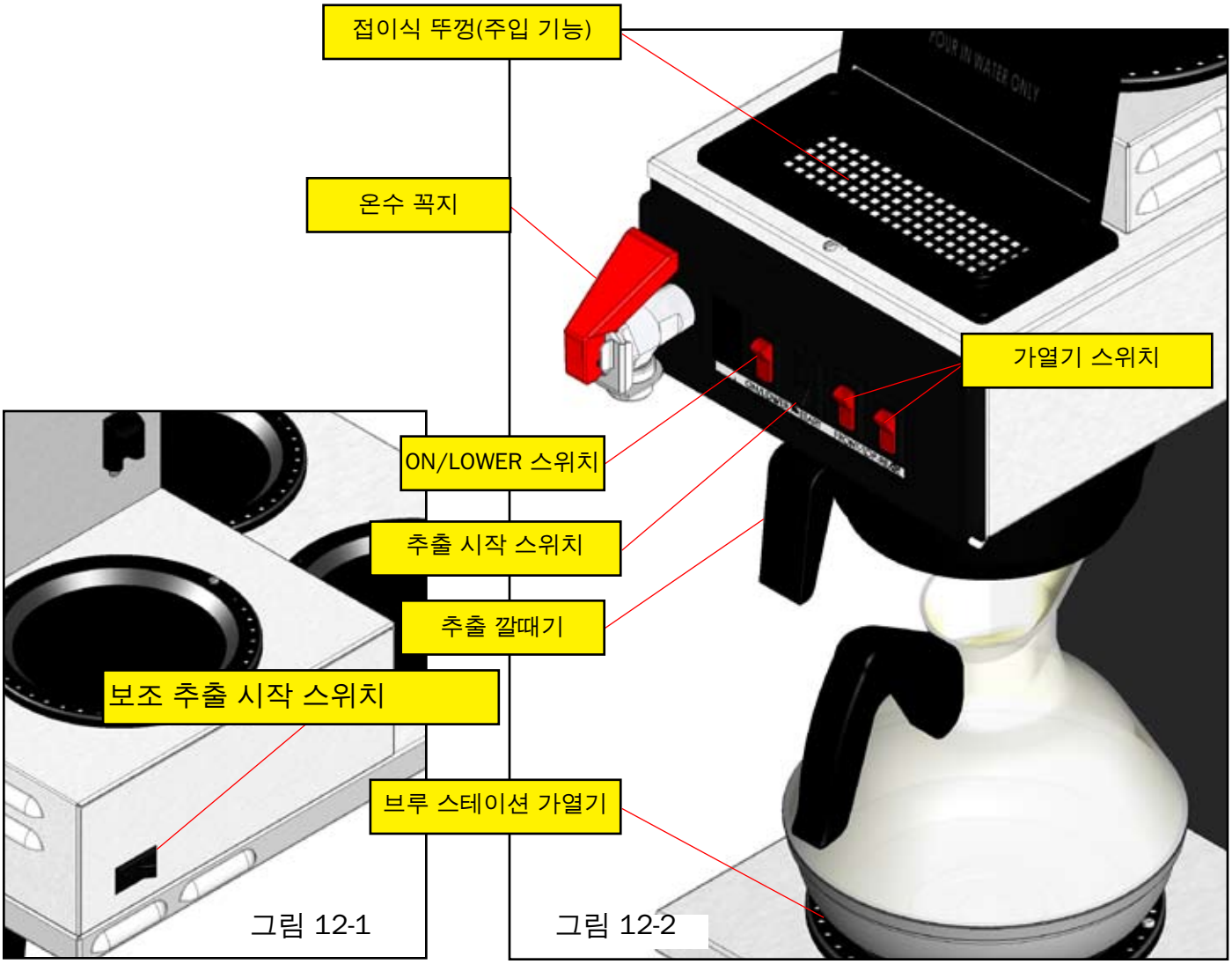


그림 12-1 그림 12-2

41721.8600 111308

조작 제어 장치

마스터 ON/OFF 스위치

마스터 ON/OFF 스위치는 전체 브루어(탱크 히터 포함) 전원을 공급하거나 차단합니다.

참고 – 전원 코드가 2개 있는 TWIN 모델에는 2개의 전원 스위치가 있습니다(왼쪽에 한 개, 오른쪽에 한 개).

탱크 히터 ON/OFF 스위치

탱크 히터 ON/OFF 스위치는 탱크 히터 회로의 전원만 공급하거나 차단합니다. 추출 타이머와 가열기 회로의 전원에는 영향을 주지 않습니다. 모든 Twin 모델에는 2개의 탱크 히터 스위치가 있습니다. **참고:** 탱크 히터 스위치를 꺼두면 냉수를 사용해서 추출이 이루어집니다.

최신 모델의 스위치

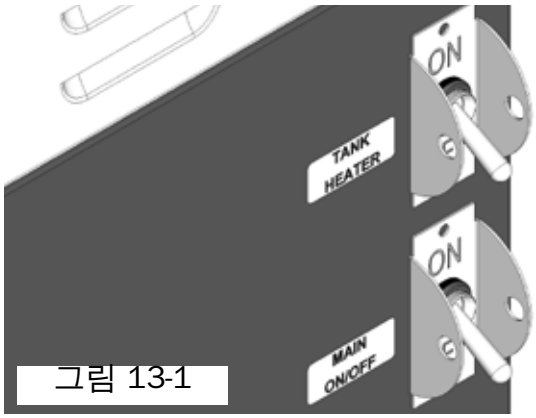


그림 13-1



그림 13-2

이전 모델의 스위치

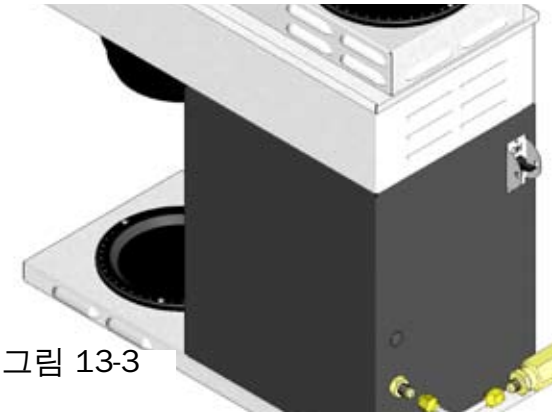


그림 13-3



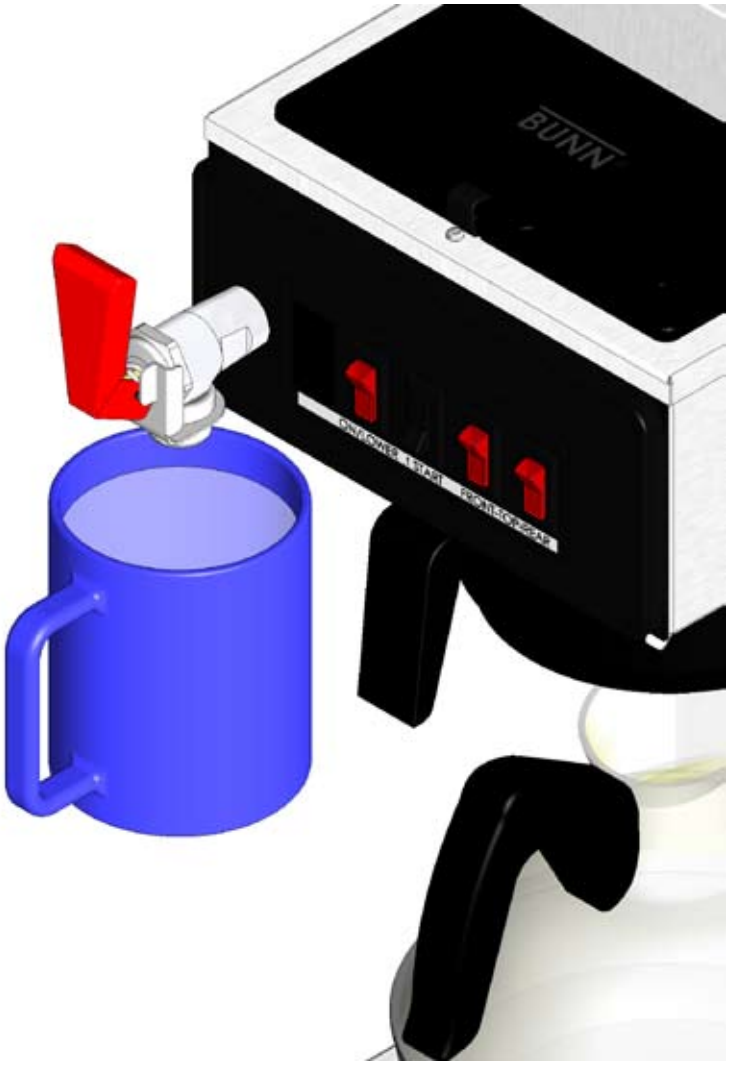
그림 13-4

커피 추출

1. 깔때기에 BUNN® 필터를 삽입합니다.
2. 원두 커피를 필터에 부은 다음 부드럽게 흔들어 찌꺼기가 평평한 층이 되게 합니다.
3. 깔때기를 깔때기 거치대로 밀어 넣습니다.
4. 깔때기 아래에 비어 있는 디스펜서를 설치합니다.
5. “ON/OFF” 스위치를 “ON” 위치로 설정합니다. 시작 스위치를 잠시 눌렀다 놓습니다.
6. 커피 추출이 완료되면 찌꺼기와 필터는 버립니다.

온수 꼭지

온수 꼭지는 언제나 온수 한 잔을 뽑아내는 데 사용될 수 있습니다. 커라프, 피처 등을 채우기 위해 사용되지 않습니다. 8-10 온스 이상의 온수를 뽑아내면 냉수가 나옵니다. **참고 –** 온수 꼭지는 주입 기능이 없기 때문에 실제로 사용되는 급수관에 브루어를 연결해야 합니다.



청소

1. 비마모성 연성 액체 세제에 적신 천을 사용하여 부노마틱 기계의 모든 표면을 청소합니다. *히터 스위치 주변을 청소할 때는 탱크 히터를 우발적으로 끄지 않도록 주의해야 합니다!*
2. 스프레이헤드 구멍을 깨끗이 청소합니다. 스프레이헤드를 올바르게 청소하면 각 구멍에 쌓여 있는 커피 찌꺼기에 움푹 패인 곳이 생깁니다. 예: 구멍 6개 = 움푹 패인 곳 6개. 그림 15-1/2
3. 스프레이헤드를 제거하고 항상 디라이밍 스프링(제공된)을 스프레이헤드 튜브에 삽입합니다. 적절히 삽입되면 스프링이 2인치 정도만 보여야 합니다. 5-6회 앞뒤로 움직입니다. 그림 15-3. **참고 –** 경수 사용 지역의 경우 커피 브루어를 매일 청소해야 합니다. 이는 커피 브루어에 끈끈한 찌꺼기가 붙는 문제를 방지하는 데 도움이 되며 1분 이내에 청소를 완료할 수 있습니다.
4. 꼭지 에어레이터를 제거하여 청소할 수 있습니다. 에어레이터 어셈블리를 돌려서 뺍니다(아래에서 시계 반대 방향으로). 그림 15-5.

경고: 브루어를 급수관에서 분리할 때까지 꼭지 어셈블리의 나머지 부분을 분해하지 마십시오.



그림 15-1

정상적 패턴



그림 15-2

막힌 스프레이헤드 구멍



그림 15-3

스프레이헤드 구멍 청소

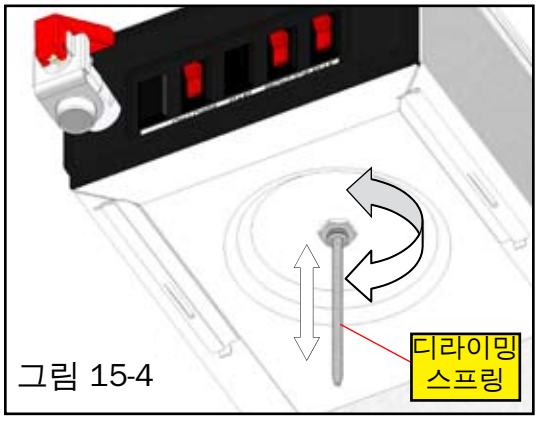


그림 15-4

디라이밍 스프링을 좌우로 돌려서 밀어 넣음

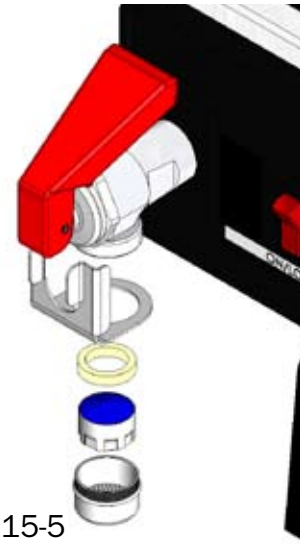


그림 15-5

에어레이터 어셈블리

문제 해결

발생 가능성이 가장 높은 문제들의 추정 원인과 해결 방법을 제시하기 위해 문제 해결 지침이 제공됩니다. 문제 해결 조치 후에도 문제가 해결되지 않을 경우, 부노마틱 기술 지원부(Technical Service Department)에 문의하십시오.

- 전기 장치의 검사, 시험, 수리는 유자격 서비스 기사에 의해서만 수행되어야 합니다.
- 모든 전자 부품 단자에는 240 V AC와 저전압 DC 전위가 있습니다. 단자 단락 또는 외부 전압의 사용은 회로 기판 고장을 야기할 수 있습니다.
- 전자 회로 기판의 간헐적 동작은 발생할 가능성이 없습니다. 회로 기판 고장은 일반적으로 영구적인 고장입니다. 간헐적 상태가 발생할 경우, 스위치 접촉 또는 단자 또는 크림프의 느슨한 연결이 원인일 수 있습니다.
- 솔레노이드를 제거하려면 밸브에 대한 급수를 중단해야 합니다. 급수되지 않는 상태에서 10분 이상 솔레노이드가 동작할 경우 커피 브루어가 손상될 수 있습니다.
- 배관 연결구를 조이거나 풀 때마다 두 개의 렌치를 사용할 것을 권장합니다. 이렇게 하면 배관이 비틀리고 뒤틀리는 것을 피할 수 있습니다.
- 모든 배관 연결부는 밀폐하고 전기 연결부는 단단하게 조여 절연합니다.
- 커피 브루어는 항상 가열되어 있습니다. 커피 브루어 주변에 인화물을 놓아두지 마십시오.

경고 – • 전기 장치를 수리할 때는 특히 주의하십시오.
• 전기 시험이 명시된 경우를 제외하고 수리 중에는 커피 브루어의 전원 플러그를 빼십시오.
• 권장 수리 절차를 준수하십시오.
• 모든 보호 피복 또는 안전 표시를 교체하십시오.

문제	원인	해결 방법
추출 사이클이 시작되지 않습니다.	1. ON/LOWER 스위치가 꺼져 있습니다.	스위치를 켭니다.
	2. 전원이 없습니다.	(A) 주전원 스위치를 켭니다. (B) 전원 코드가 콘센트에 단단히 꽂혀 있는지 확인합니다. (C) 회로 차단기 또는 퓨즈를 점검합니다.
	3. 물이 없습니다.	(A) 커피 브루어의 급수관과 밸브를 열어야 합니다. (B) 급수 필터의 막힘 여부를 확인합니다.
물이 뜨겁지 않습니다.	1. 히터 스위치가 꺼졌습니다.	스위치를 켭니다.
음료 수위가 일정하지 않습니다.	1. 석회 침전	(A) 디라이밍 스프링을 사용합니다. (B) 스프레이 헤드를 청소합니다. (11페이지)
	2. 수압이 일정하지 않습니다.	압력 조절장치를 설치합니다.
음료 수위가 계속 낮거나 높습니다.	1. 타이머 조정.	타이머를 조정합니다 (10페이지)

문제 해결(계속)

문제	원인	해결 방법
물방울이 튀거나 과도한 증기가 배출됩니다.	1. 석회 침전	(A) 디라이밍 스프링을 사용합니다. (B) 스프레이 헤드를 청소합니다. (11페이지)
스프레이헤드에서 물방울이 떨어집니다.	1. 사이펀 시스템	적절한 급수를 위해 커피 브루어를 사이펀과 같은 높이 또는 그보다 약간 낮은 높이에 설치해야 합니다.
ON/LOWER 스위치가 켜져 있을 때 추출 사이클이 시작됩니다.	TWIN 모델의 보조 추출 시작 스위치가 갑자기 작동되었습니다.	브루어 주변의 물건들을 치웁니다.
묽은 음료	1. 필터 종류	적절한 추출을 위해 BUNN® 종이 필터를 사용해야 합니다.
	2. 커피 분쇄	적절한 추출을 위해 미분쇄 또는 분쇄입도를 사용해야 합니다.
	3. 스프레이헤드	적절한 추출을 위해 깨끗한 스프레이헤드를 사용해야 합니다.
	4. 깔때기 적재	BUNN® 종이 필터를 깔때기에 정중앙을 맞춰 넣은 다음 부드럽게 흔들어 분쇄된 커피의 바닥층을 평평하게 해야 합니다.
	5. 수온	빈 깔때기를 스프레이헤드 아래의 빈 디스펜서에 설치합니다. 추출 사이클을 시작하고 온도계를 사용하여 스프레이헤드 바로 아래의 수온을 점검합니다. 수온은 76°C(195°F) 이상이어야 합니다. 제어 서모스탯을 조정하여 수온을 높입니다. 필요한 경우 교환합니다.
건조한 커피 찌꺼기가 깔때기에 남아 있습니다	1. 깔때기 적재	BUNN® 종이 필터를 깔때기에 정중앙을 맞춰 넣은 다음 부드럽게 흔들어 분쇄된 커피의 바닥층을 평평하게 해야 합니다.
	2. 스프레이헤드	적절한 추출을 위해 깨끗한 스프레이헤드를 사용해야 합니다.