

# BUNN®

# trifecta™



## 설치 및 작동 가이드

### BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

최신 사용설명서나 부품도해 카탈로그, 프로그램 매뉴얼 혹은 서비스 매뉴얼을 얻으려면 Bunn-O-Matic website, at [www.bunn.com](http://www.bunn.com)을 방문해 주십시오. 업데이트된 최신 카탈로그와 매뉴얼을 무료로 빠르게 얻을 수 있습니다. 기술 서비스를 위해서는 Bunn-O-Matic 사 1-800-286-6070 번으로 전화 주십시오.



## BUNN-O-MATIC사 사용 제품 보증서

**Bunn-O-Matic사(“BUNN”)은 자사가 제작한 장비에 대해 다음과 같이 보증합니다:**

- 1) 아래에 명시된 것 이외의 모든 장비: 부품 2년, 보증 수리 1년.
- 2) 전자회로와 제어반: 부품과 보증 수리 3년.
- 3) 냉동기의 컴프레서: 부품 5년, 보증 수리 1년.
- 4) 원래의 공장 체분석을 충족하도록 커피를 가는 커피 분쇄장비의 그라인딩 버(Grinding burrs): 부품과 보증 수리 3년 혹은 커피 30,000 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 구매자가 1) 본 보증서에서 보증하는 문제에 대해 클레임이 있다면 전화 (217) 529-6601 를 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 Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, 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 오픈과 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, trifacta, Ultra, Velocity Brew 는 모두 Bunn-O-Matic사의 상표 혹은 등록상표입니다.

# 목차

보증서 .....	2
소개 .....	3
사용자 주의표시 .....	3
전기적 요건 .....	4
배관요건 .....	5
최초 설치 .....	6
커피 추출 .....	7
추출 변수 조정 .....	8
청소 .....	10
전면 페널 분리와 탱크 배수 .....	11
고급 조정 및 옵션 설 .....	12
개략적인 배선도 .....	20

## 서론

이 장비는 공장 출고 시 컵에 약 2-16 온스의 커피를 추출하도록 설정되어 있습니다. 이 장비는 실내의 튼튼한 카운터나 선반에서만 사용해야 합니다. 읽을 수 없거나 손상된 라벨은 교체하십시오.

**!!! 훈련받은 직원만 사용하십시오!!!**

### 중요한 안전사항

손잡이로 커피 추출기를 들지 마십시오.  
 훈련받지 않은 직원이 이 장비를 사용하도록 해선 안 됩니다.  
 낡거나 손상된 것으로 보이는 부품은 사용하선 안 됩니다.  
 식기 세척기에 플라스틱 부품을 올려 놓아선 안 되며 부식성 세제나 연마 세제를 사용하면 안 됩니다.  
 매일 추출 챔버, 추출컵, 밀봉 상태 및 관련 부품의 손상, 낡음, 파손 상태에 대한 점검을 빼먹으면 안 됩니다.  
 권장 예방 정비를 게을리 하면 안 됩니다.  
 부품이 빠져 있거나 손상된 추출기를 작동시켜서는 안 됩니다.  
 추출 과정 중에 추출 챔버를 열지 마십시오.  
 뜨거운 물이 든 커피 추출 챔버를 열지 마십시오.  
 뜨거운 액체가 있을 수 있기 때문에 추출컵/분쇄컵을 분리할 때에는 주의해야 합니다.

### 권장 예방 정비

- 밀봉/O링 (O-rings): 추출 챔버 상단의 밀봉, 추출컵의 상단 & 하단 밀봉. 매일 청소하고 검사하십시오. 느슨해졌거나 금이 갔거나 손상되었다면 교체해야 합니다.
- 추출컵 부품 & 챔버: 매일 청소하고 검사하십시오. 금이 갔거나 손상되었다면 교체해야 합니다.
- 체크 밸브: 매일 청소하고 검사하십시오. 금이 갔거나 손상되었다면 교체해야 합니다.
- 상단의 클램프 장치: 매일 부드럽게 작동하는지 검사하십시오. 필요할 때마다 가이드 (guides)를 청소하고 윤활유를 쳐서 부드럽게 작동하도록 하십시오.

### 사용자 주의표시

#00986.0000

#37280.0001

경고: 뜨거운 액체



#00824.0002

경고: 회로에 과부하가 걸리지 않도록 하십시오. 항상 전기적으로 새시를 접지시키십시오. 플러그나 코드를 변형시키지 마십시오. 국가 및 현지 전기 규정을 따르십시오. 가연성 물질을 가까이 두지 마십시오. 이를 준수하지 않는다면 장비가 손상되거나 화재 및 감전 사고의 위험이 있습니다. 이 제품을 사용하기 전에 전체 사용설명서를 필독하십시오.

#41177.0001

커피 추출 중에는 손을 깨끗이 하십시오. 뜨거운 액체에 손을 테일 수 있습니다. 추출 챔버를 닫을 때 손을 깨끗이 하십시오. 움직이는 부분은 꼭 조일 수 있습니다.

#00656.0001

#43022.0000

경고: 손상 및 부상 당하지 않도록 주의하십시오

- 금이 간 챔버는 버리십시오.
- 순환 비연마성 세제와 물로 세척하십시오.

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.

#37881.0000

감전의 위험을 줄이기 위해 뚜껑을 제거하거나 열어두지 마십시오. 장비 내부에는 사용자가 수리할 수 있는 부품이 없습니다. 정식 서비스 요원만 수리할 수 있습니다.

## 전기 요건

**주의** - 추출기는 최초 설치를 마치기 전까지는 전원을 끊어야 합니다.

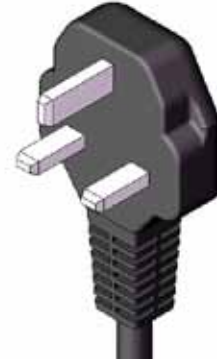
추출기의 데이터 표시판, 현지/국가 전기규정을 참조하여 회로 요건을 결정하십시오.



100V & 120V 모델



230 볼트 CE 모델



230 볼트 UK 모델

주: 전기공급은 2개의 통전도체(L1과 중성선)와 새시 접지를 위해서 별도의 도선 하나로 이루어진다.

### 전기 연결

**주의** - 전기 설치를 잘못하면 전기 부품이 손상됩니다.

1. 전기기사는 명시된 대로 지정된 대로 전기 설치 서비스를 제공해야 합니다.
2. 전압계를 사용하여 전압을 체크하고 전원의 각 도선에 대해 색 코드를 확인하십시오.
3. 나중에 배관을 연결해야 할 경우, 추출기의 전원을 차단해야 합니다. 배관을 연결할 경우, 추출기를 설치할 수 있도록 준비해야 합니다.

### CE(유럽 규격) 요건

- 이 기구는 훈련받은 직원이 감독할 수 있는 위치에서 설치해야 합니다.
- 이 기구가 올바르게 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.

## 배관 요건

이 추출기는 1/2" 이상 공급관으로부터 20psi에서 90 psi 사이 (138 kPa - 620 kPa) 수압으로 작동하는 냉수 설비와 연결해야 합니다. 추출기 앞 쪽의 공급관에는 차단 밸브를 설치해야 합니다. 수압이 90 psi (620 kPa)를 초과할 경우에는 공급관에 수압 조절기를 설치하여 수압으로 50 psi (345 kPa)로 낮추십시오. 워터 인렛 피팅은 1/4" 플레어 피팅입니다. Bunn-O-Matic은 이 장비에 역삼투수나 탈이온수 공급장치를 사용하지 말 것을 권합니다.

**주** - Bunn-O-Matic은 1/2" 물 공급관으로부터 25ft 미만의 관을 설치할 경우에는 1/4"의 구리관을 설치하고 25ft 이상의 관을 설치할 경우에는 3/8"의 구리관을 설치할 것을 권합니다. 송수관의 관을 단단하게 감으면 조리대를 청소하기 위해 추출기를 옮기기가 쉽습니다. Bunn-O-Matic은 추출기를 설치하는데 공급 밸브를 사용하지 말 것을 권합니다. 이런 류의 장치의 공급선 구멍의 크기와 모양은 유량을 제한할 수 있습니다.

경수 지대(hard water areas)에서 사용할 경우 추출기에 물 여과 장치를 설치해야 합니다.

**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.**

**주** - 규정에서 역류 방지기를 요구할 경우, 역류 방지기와 디스펜서 사이에 완충기(shock arrestor)를 설치해야 합니다. 가능한 한 디스펜서 가까이에 완충기를 설치해야 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

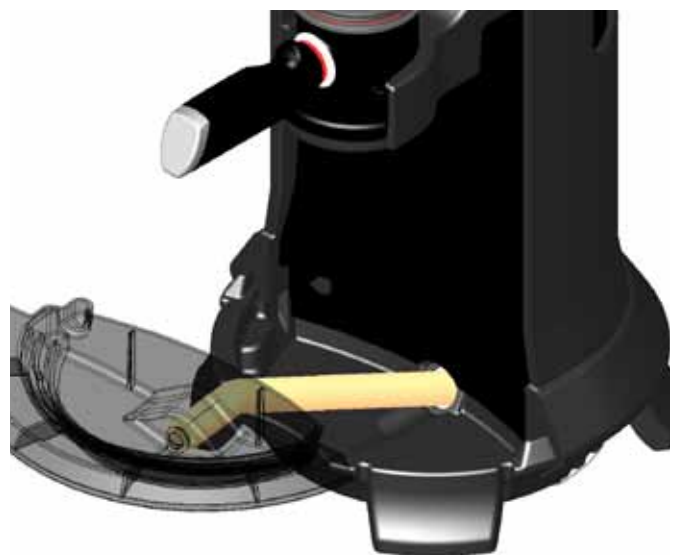
### 배관 연결

1. 송수관을 물로 씻어냅니다.
2. 1/4" 급수관을 엘보우(elbow)에 단단히 부착합니다.
3. 필요할 경우 세 개 위치의 끈(retainer strap)으로 코드와 급수관을 고정시키십시오. (끈은 하나만 포함되어 있습니다)
4. 급수관을 엽니다.



### 선택사양 배수구 연결

1. 바닥에서 물받이와 크롬 플러그를 분리합니다.
2. 1/2"의 드릴비트로 물받이의 보조 구멍을 뚫습니다.
3. 바닥의 부품에 나있는 구멍을 통해 물받이에 1/2" 호스를 단단히 연결합니다.
4. 필요할 경우, 그 호스를 배수관과 연결합니다.
5. 물받이를 장착합니다.



## 최초 설치

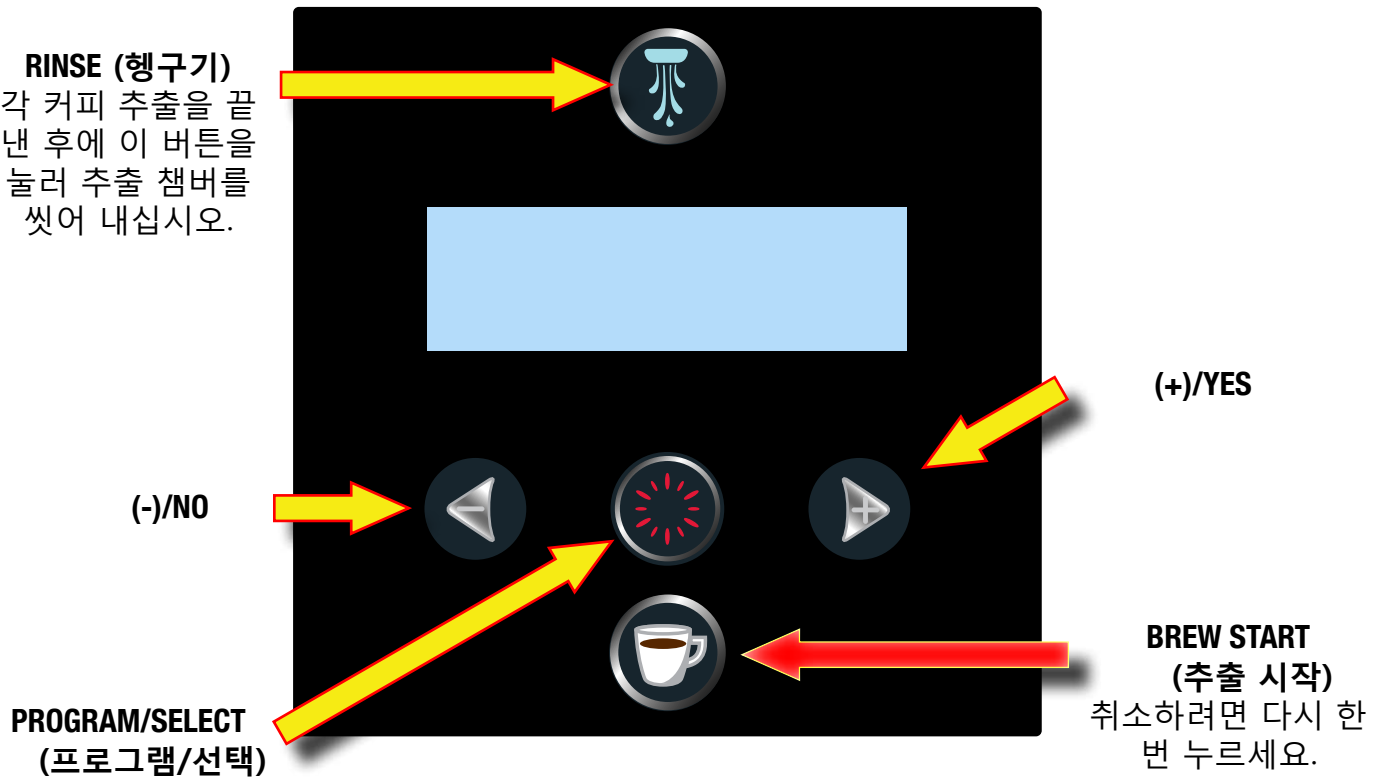
1. 체크 밸브를 설치합니다. 10 페이지의 그림을 참조하십시오.
2. 깨끗한 추출 챔버, 분쇄컵, 록 챔버를 제자리에 장착합니다.
3. 추출 챔버 아래 빈 용기를 놓습니다.
4. 추출기에 전원을 연결합니다.
5. 추출 시작 스위치를 누릅니다. 추출 탱크로 물이 흘러 들어갈 것입니다. 일부 넘치는 물은 컵 속으로 흘러갈 것입니다.
6. 물이 탱크에서 적당한 온도로 데워질 때까지 약 5분간 기다리십시오. 탱크가 작동 온도에 이르기 전까지 "HEATING(가열)"이라고 표시될 것입니다. 이 시간 동안 추출 챔버에서 물의 일부가 똑똑 떨어질 것입니다. 이것은 팽창으로 인한 것이며 그 후에는 물이 그렇게 떨어지지 않을 것입니다. 추출 챔버의 넘치는 물은 최초 설치가 끝나고 나면 자동으로 제거됩니다.
7. 물의 양과 유량 설정은 공장에서 미리 설정되어 나옵니다. 본 설명서의 "추출 변수 조정"을 참조하여 필요한 만큼 양을 늘이거나 줄이십시오.
8. 이제 추출기는 커피 추출 설명서에 따라 사용할 준비가 되었습니다.

추출수의 온도는 공장에서 200°F (93.3°C)로 설정됩니다. 고지대에서는 물이 끓는 것을 방지하기 위해 온도를 낮추어야 합니다. 이 표를 추출수의 온도를 재조정할 때 참고하십시오.

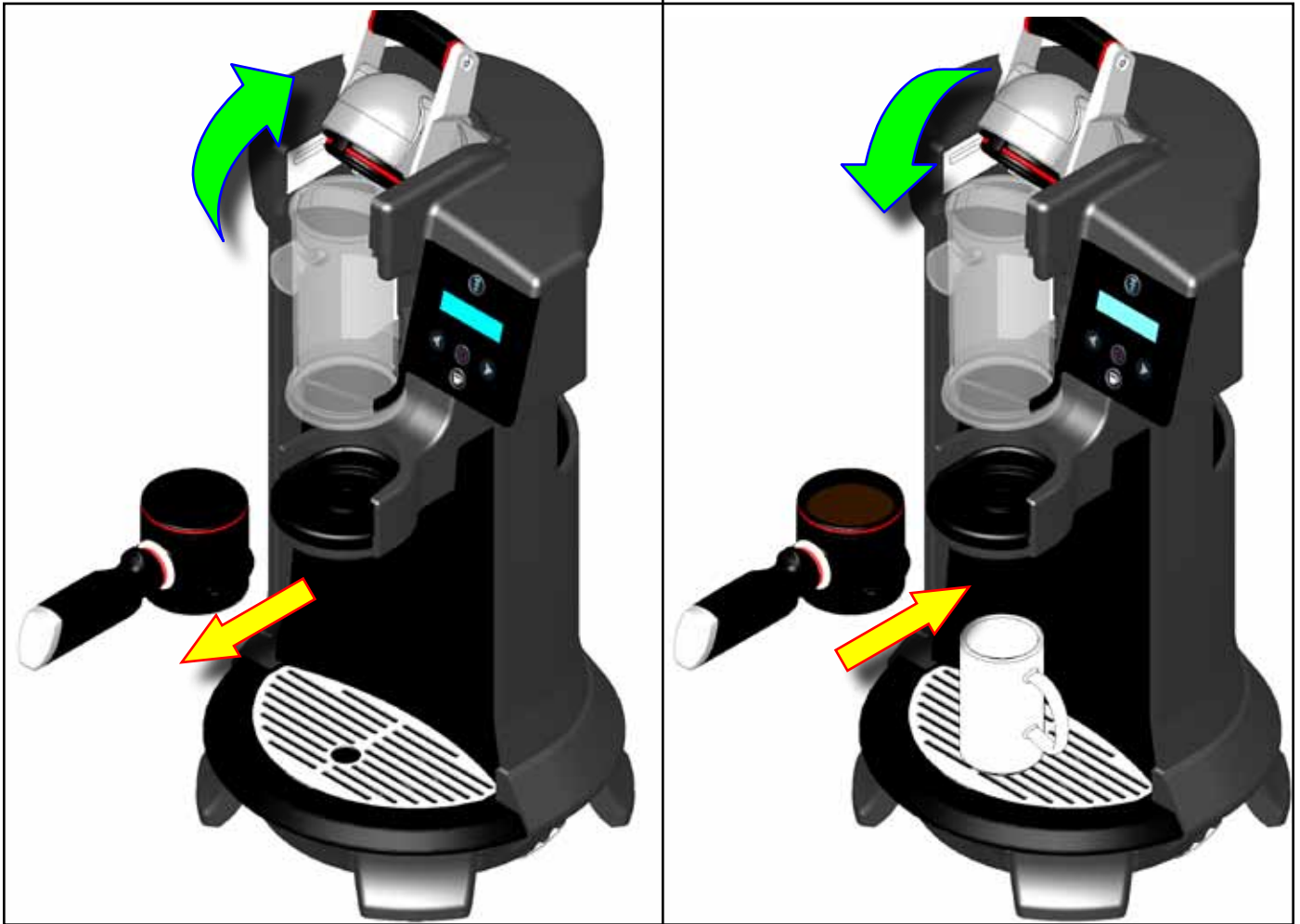
고도 (ft)	물의 끓는점		물의 권장 온도	
	°F	°C	°F	°C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	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

주: 추출기의 물을 배출하고 옮길 경우, "11페이지의 "처음으로 돌아가기" 절차를 실행하십시오.

## 작동 제어

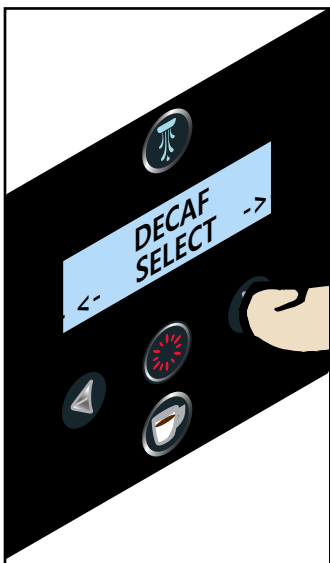


## 커피 추출

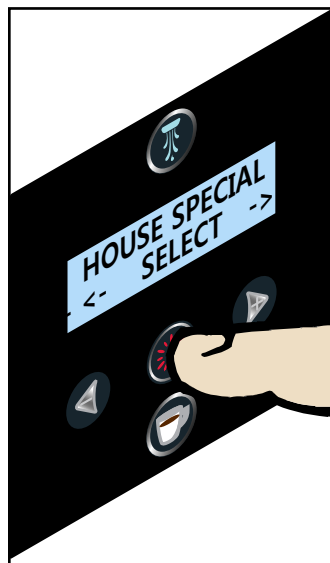


1. 손잡이를 끝까지 올립니다.
2. 컵을 분리합니다. 채(Verify screen)는 분쇄컵 속에 고정되어 있습니다. 그림 1.
3. 분쇄 커피를 원하는 양만큼 채우십시오.

4. 추출 챔버 아래 추출컵을 놓습니다.
5. 물받이 위에 컵을 놓습니다.
6. 손잡이를 끝까지 눌러 추출 챔버가 장착되어 고정되게 하십시오.



7. 화살표 버튼을 사용하여 레시피를 스크롤하십시오. ◀▶



8. "SELECT(선택)" ☀ 버튼을 눌러 레시피를 선택합니다.



9. A. 추출 변수를 미리 설정해 놓았다면 간단히 "BREW(추출)" ☕ 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.

B. 특별한 레시피를 위해 특별한 변수를 설정하려면 현재 표시된 레시피의 이름을 확인하십시오. "SELECT(선택)" ☀ 버튼을 누르면 "VOLUME(분량)"이라고 표시됩니다.

**다음 페이지에 계속**

## 추출 변수 조정

**HOUSE SPECIAL**  
- VOLUME 8 oz +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 8 oz, 범위: 2 - 16  
원하는 추출량으로 조절합니다.

**PRE-WET**  
- .0 Secs +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: .0, 범위: .0-1.0 초  
커피 가루 윗부분을 주변의 물로 미리 적십니다.

**PRE-INFUSION**  
- 10% +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 10, 범위: OFF/1-100 초  
사전 주입 단계 동안 전체 추출 분량 비율

**FILL PAUSE**  
- 5.0 Secs +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 5, 범위: 1-25 초  
남아있는 물을 넣고 추출을 계속하기 전에 사전 주입 후 시간의 지연.

**EXTRACTION TIME**  
- 45 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 45, 범위: 20-180 초  
물 전부를 추출 챔버에 더한 후 시작되는 추출 시간.

**TURBULENCE ON**  
- 5 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 5, 범위: OFF/1-45 초  
공기를 펌핑함으로 물의 격렬한 순환을 일으킴.

**TURBULENCE OFF**  
- 10 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 10, 범위: OFF/1-40 초  
공기 펌핑을 통한 물의 격렬한 순환을 마칩.

**TURBULENCE POWER**  
- ■ ■ ■ ■ □ □ □ 4 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 4, 범위: 1-7  
터블런스(turbulence: 본 제품에서 공기를 펌핑함으로 물의 격렬한 순환을 일으키는 과정) 동안 공기 펌프의 세기.

**PRESS OUT POWER**  
- ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 7 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 7, 범위: 1-7  
추출을 마치는 동안 프레스아웃(커피 압착) 공기 펌프의 세기.

## 추출 변수 조정(계속)

PRESS OUT TIME  
- 60 +

◀를 누르면 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 60, 범위: 20-70  
추출을 마치는 동안 프레스아웃[커피 압착] 시간.

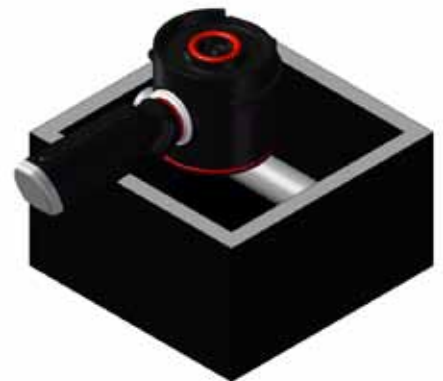
SET TEMP  
- 200°F +

◀를 누르면 탱크 시작 온도가 감소하고 ▶를 누르면 증가합니다.  
초기값: 200°F (93°C)  
범위: 165°F-208°F (74°C-98°C)

## 커피 추출(계속)



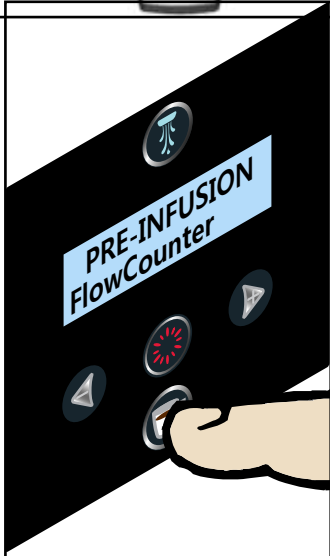
- 추출 혹은 압착 과정 동안 열지 마십시오.
- 어떤 이유에서든 물이 추출 챔버에 남아 있을 경우라도 그 물이 식을 때까지 열지 마십시오.



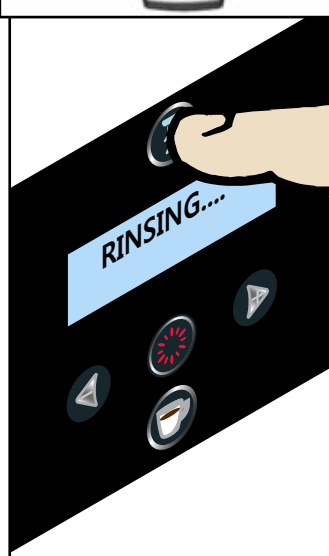
12. 빈 추출컵



13. 추출컵을 완전히 헹구십시오.



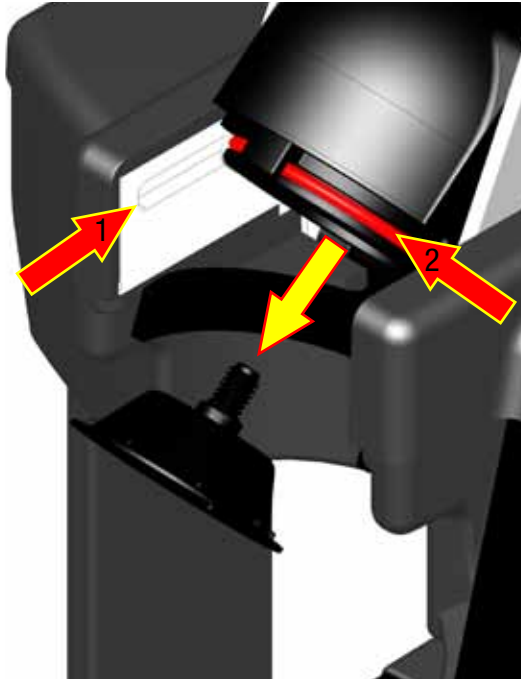
10. 추출 ☕ 버튼을 누릅니다.  
주: 추출 버튼을 다시 한번 누르면 추출이 취소됩니다.



11. 추출이 끝나면 빈 컵을 물받이 위에 놓고 헹구기 🚰 버튼을 누릅니다.

# 매일하는 청소

## 분무 헤드 분리하기



손잡이를 올립니다. 추출챔버와 추출 컵을 분리합니다. 스프레이 헤드를 분리합니다.

1. 필요하다면 가이드(guides)를 닦고 윤활합니다.

**매일 부품을 청소하고 검사하십시오. 느슨해졌거나 금이 갔거나 손상되었다면 교체해야 합니다.**

## 체크 밸브 분리하기



컵 지지대 밑에서 위로 체크 밸브를 밀어 올립니다.

**청소 후에 O링과 체크 밸브에 매우 얇은 실리콘 윤활막(포함됨)을 사용하십시오.**



추출컵에서 채를 1/4회 돌려 분리하고 밑에서부터 밀어 올립니다. 추출챔버, 분무 헤드, 컵, 체크 밸브를 깨끗이 씻고(순한 세제 사용) 행굽니다. 분무 헤드 위쪽의 컵 부분과 O링 둘레를 닦습니다.



**잠깐! 이 O링은 윤활하지 마십시오.**

탐침으로 중앙의 포핏(poppet)을 밀어서 열면서 체크 밸브를 깨끗이 물로 씻습니다.

## 정면 패널 분리와 탱크 배수

**경고: 정면 패널을 분리하기 전에 추출기의 전원을 끕니다.**



물받이를 분리합니다. 두 개의 나사를 분리합니다. 패널을 최대한 멀리 내립니다.

### 탱크 배수



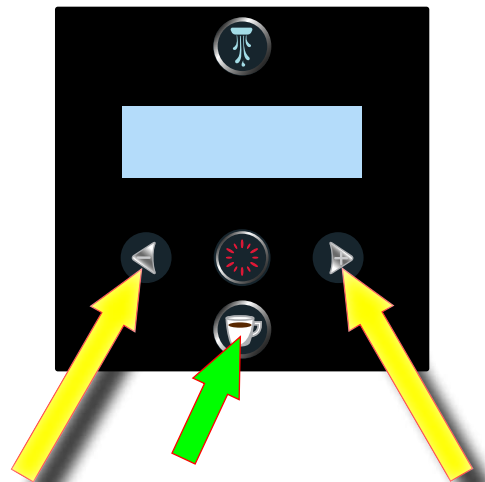
**배수 전에 급수관과 추출기의 연결을 끊으십시오.**

그림처럼 배수 호스를 잡아당깁니다. 클램프를 뒤로 밀어 넣어 플러그를 분리합니다. 프로그램 섹션을 참고하여 "Factory Blowout(팩토리 블로어아웃: 압축공기를 이용한 물기제거)" 모드를 입력하십시오. 싱크나 적당한 용기에 탱크의 물이 배수되도록 합니다.



추출챔버 지지대를 청소하기 위해 상단을 밀어 내린 후 먼저 잡아 당깁니다.

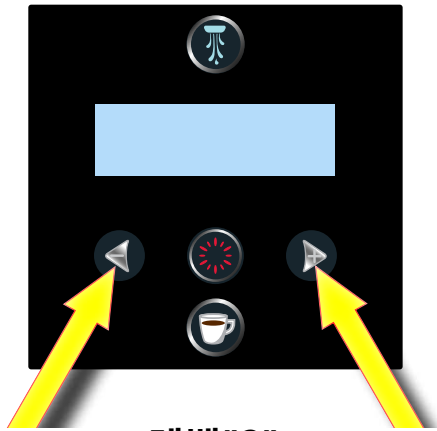
### 최초의 설정으로 리셋



**주: 탱크를 배수한다면, 추출기를 전원에 연결하기 전에 이런 순서를 따르십시오.**

추출기의 전원을 끕니다. 급수선에 연결합니다. 추출컵과 추출챔버를 설치합니다. 추출기에 플러그를 꼽는 동안 화살표를 누르고 있으십시오. "SET TO FIRST TIME UP(최초 설정으로 리셋)"이 나타나면 화살표 버튼에서 손을 떼십시오. 추출챔버 아래 최소 40 oz.의 용기를 놓습니다. 추출 시작 버튼을 눌러 추출을 시작합니다. 탱크가 비어 있다면 20 oz만 나올 것입니다. 탱크가 채워져 있다면 40 oz가 나올 것입니다.

## 고급 조정 및 옵션 설정



레벨"2"

RECIPE CHANGES(레시피 변경) "ENABLED(사용 안함) - LOCKED(잠김)"이라고 표시될 때까지 화살표를 누르고 있으세요.

프로그램 모드	초기값	범위
1. 레시피 변경	사용함	사용함/잠금
2. 레시피 이름 변경		
3. 레시피 이름 추가		
4. 레시피 이름 삭제		
5. 언어 설정	Eng	영어/스페인어/프랑스어
6. 단위	English	영어/미터법
7. 기본 온도	사용 안 함	사용함/사용 안 함
8. 추출기 잠금	Yes	YES/NO
9. 시작 온도		5°F 미만 "SET(설정)" 온도
10. 첫 번째 행굼 크기	끄기	끄기/1-60
11. 두 번째 행굼 커짐	60	끄기/1-60
12. 두 번째 행굼 시간	2.0	끄기/1-4.0
13. 행굼 시 공기의 세기7		끄기/1-7
14. 추출 횟수	Total (리셋 불가)	
15. 추출 횟수	Total (리셋 가능)	
16. 서비스 입력 #		
17. 서비스 도구		
18. 공장 초기값		

1.

RECIPE CHANGES  
ENABLED LOCKED

◀를 누르면 "사용함"이 되고 ▶를 누르면 잠깁니다. "SELECT(선택)"을 누르면 다음 스크린이 나옵니다

초기값이 "사용함"이면 추출 변수에 접근하여 변경시킬 수 있다는 것을 표시하기 위해 깜박입니다. "LOCKED(잠금)"을 선택하면 추출 변수를 변경하지 못하지만 접근해서 추출 변수가 무엇인지 확인할 수는 있습니다.

2.

ChangeRecipeName  
NO YES

레시피 이름을 변경/수정 하려면 "YES"를 선택하십시오. "NO"를 선택하면 "레시피 이름 추가"가 나타납니다.

A

HOUSE SPECIAL  
CHANGE NEXT

"CHANGE(변경)"을 누르면 다음 화면으로 진행하여 표시된 명칭을 수정할 수 있습니다. "NEXT(다음)"을 누르면 메모리된 다음 레시피 이름으로 진행합니다. 초기값은 "HOUSE SPECIAL(하우스 스페셜)" & "DECAF(디카페인)" 뿐입니다.

B

HOUSE SPECIAL  
↓ → → ↑

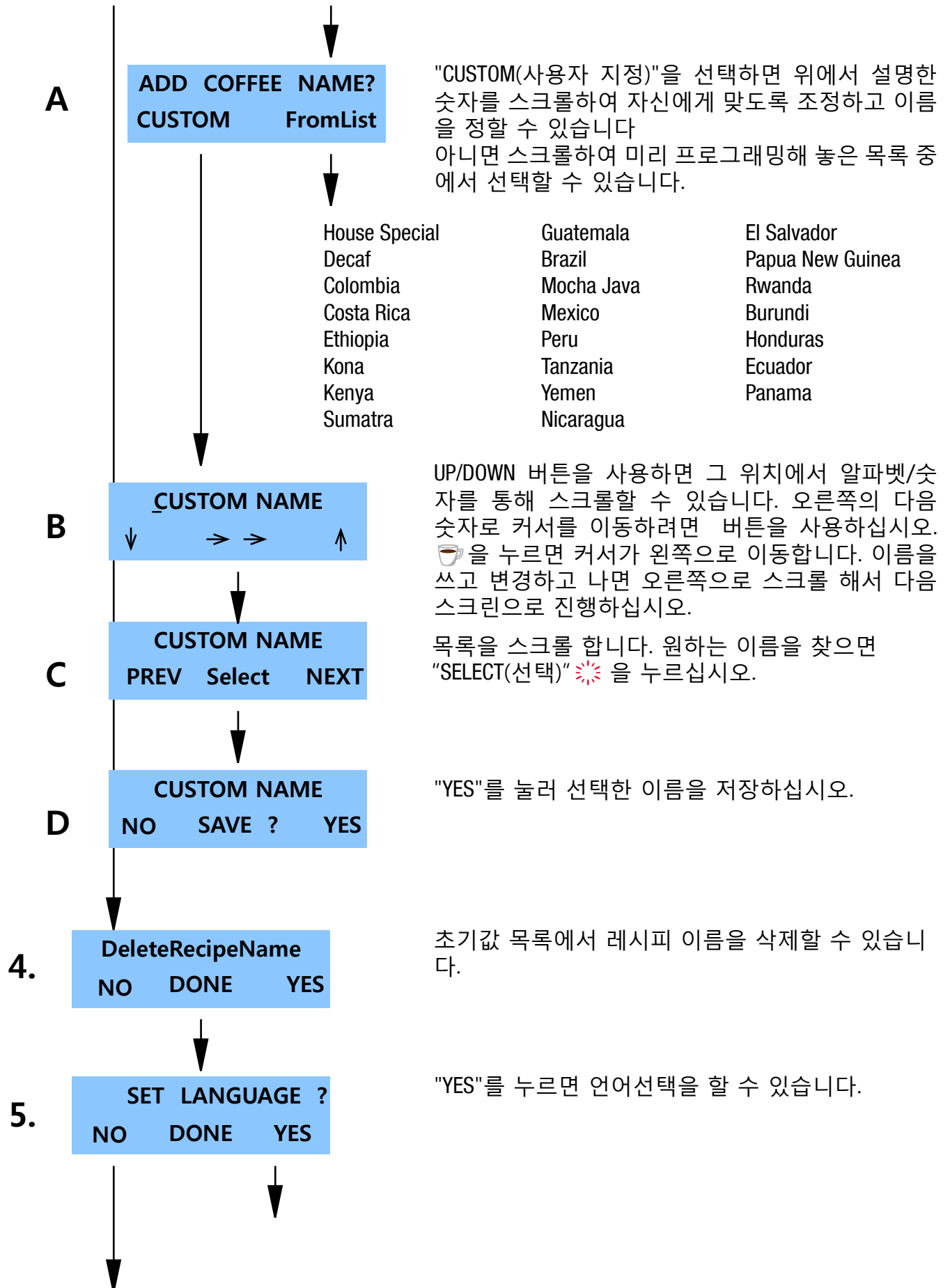
UP/DOWN 버튼을 사용하면 그 위치에서 알파벳/숫자를 통해 스크롤할 수 있습니다. 오른쪽의 다음 숫자로 커서를 이동하려면 버튼을 사용하십시오. 컵을 누르면 커서가 왼쪽으로 이동합니다. 레시피 이름을 변경하고 나면 오른쪽으로 스크롤 해서 다음 스크린으로 진행하십시오.

3.

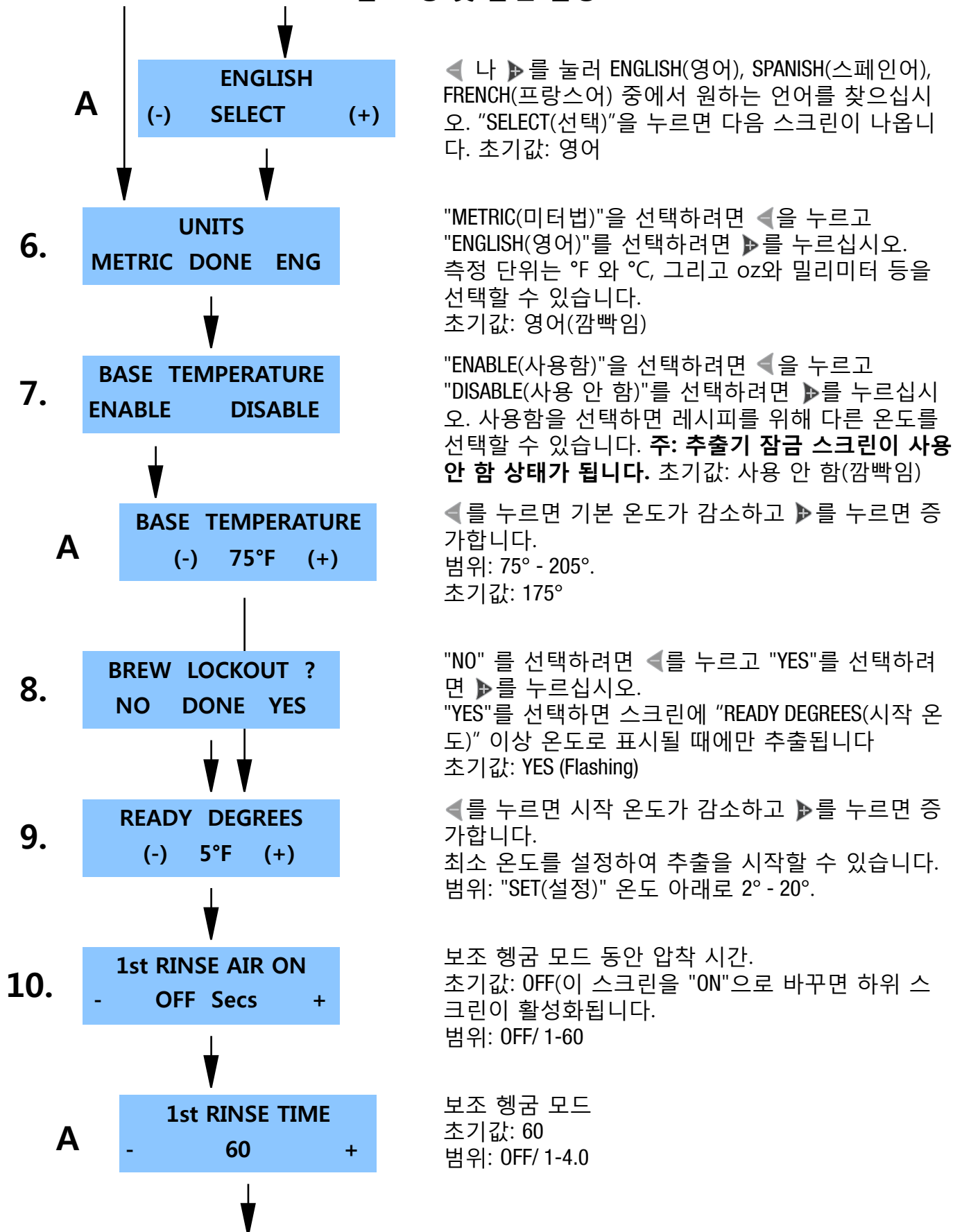
ADD RECIPE NAME?  
NO YES

초기값 목록에 추가의 명칭을 추가할 수 있습니다. Select "YES"



## 고급 조정 및 옵션 설정



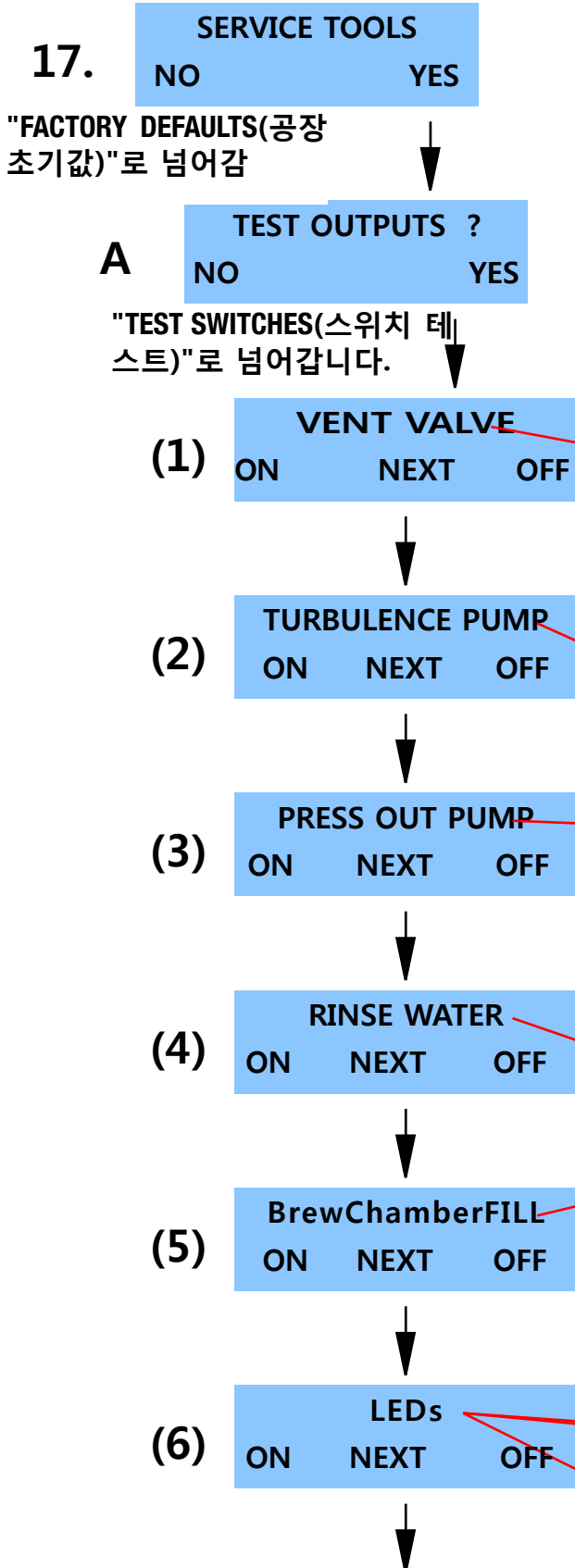
## 고급 조정 및 옵션 설정



## ADVANCED ADJUSTMENTS & OPTIONAL SETTINGS

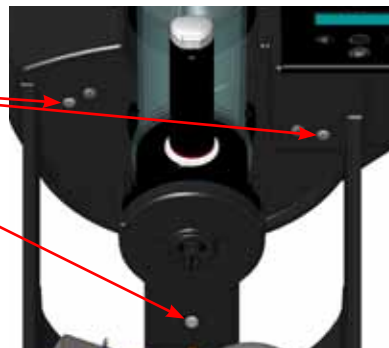
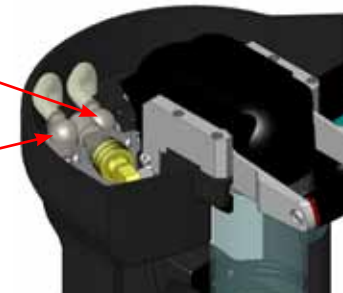
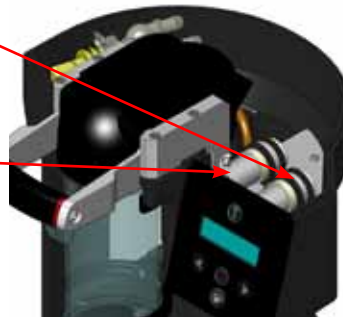
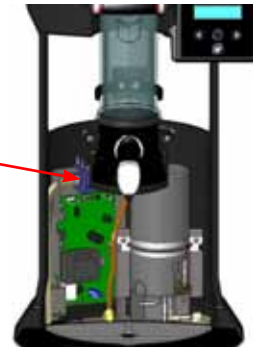
11. **2nd RINSE AIR ON**  
- 60 Secs +  
주 행굼 모드 동안 압착 시간.  
초기값: 60  
범위: OFF/ 1-60
12. **2nd RINSE TIME**  
- 2.0 Secs +  
주 행굼 모드. "OFF"는 push & hold와 같습니다. 숫자는 버튼을 놓을 때 지속되는 행굼 시간(초)입니다.  
초기값: 2.0  
범위: OFF/ 1-4.0
13. **RINSE AIR POWER**  
- ■■■■■■■■ 7 +  
"PRESS OUT(프레스아웃[커피 압착])"의 세기 조정.  
초기값: 7  
범위: OFF/ 1-7
14. **BrewCount 1500**  
NEXT  
총 추출 횟수 카운터(리셋 불가능)
15. **BrewCount 1500**  
RESET NEXT  
추출 횟수 카운터(리셋 가능)
16. **ENTER SERVICE #**  
NO YES  
"YES"를 누르면 공장의 서비스부의 전화번호가 프로그램에 저장되어 추출기에 고장코드가 기록될 때 그 사실이 표시될 것입니다.
- A  
↓  
-     >>>     ↑  
↓     >>>     ↓
- UP/DOWN 버튼을 사용하면 그 위치에서 숫자를 통해 스크롤할 수 있습니다. 오른쪽의 다음 숫자로 커서를 이동하려면  버튼을 사용하십시오.  을 누르면 커서가 왼쪽으로 이동합니다. 숫자의 프로그래밍이 끝나면 오른쪽으로 스크롤 해서 다음 스크린으로 진행하십시오.

## 고급 조정 및 옵션 설정

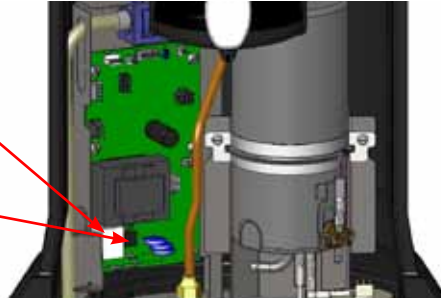
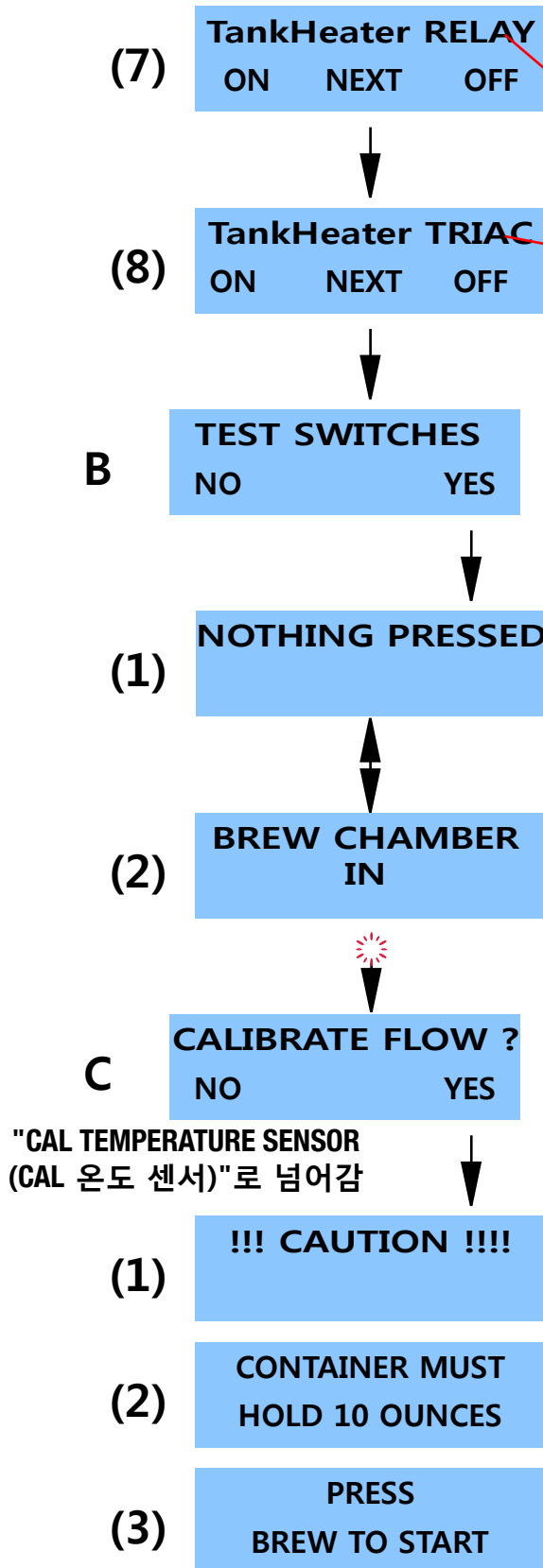


**SERVICE TOOLS(서비스 도구)**는 장착된 구성요소와 스위치를 테스트할 수 있는 도구입니다. 서비스 도구는 훈련 받은 기술자만 사용할 수 있습니다.

장착된 구성물을 수동으로 켜고 끄면서 테스트할 수 있습니다. 커피가 나오는 곳 아래에 용기를 놓으십시오 --- 경고: 테스트 모드로 된 동안 뜨거운 물이 나올 수 있습니다.



## 고급 조정 및 옵션 설정




멤브레인 스위치와 추출챔버의 안전 스위치를 테스트할 수 있습니다. "YES"를 누르면 테스트 모드가 됩니다. "PRESS PROGRAM TO EXIT(나가기하려면 프로그램을 누리세요)"라고 표시된 다음 "NOTHING PRESSED(아무 것도 압착되지 않음)"으로 바뀝니다.

버튼을 누르면 표시가 나타납니다.

"TEST SWITCHES(스위치 테스트)" 모드 중에 추출 챔버를 열고/닫으면 안전 스위치 상태가 표시됩니다.


OUT = 열림

IN = 닫힘

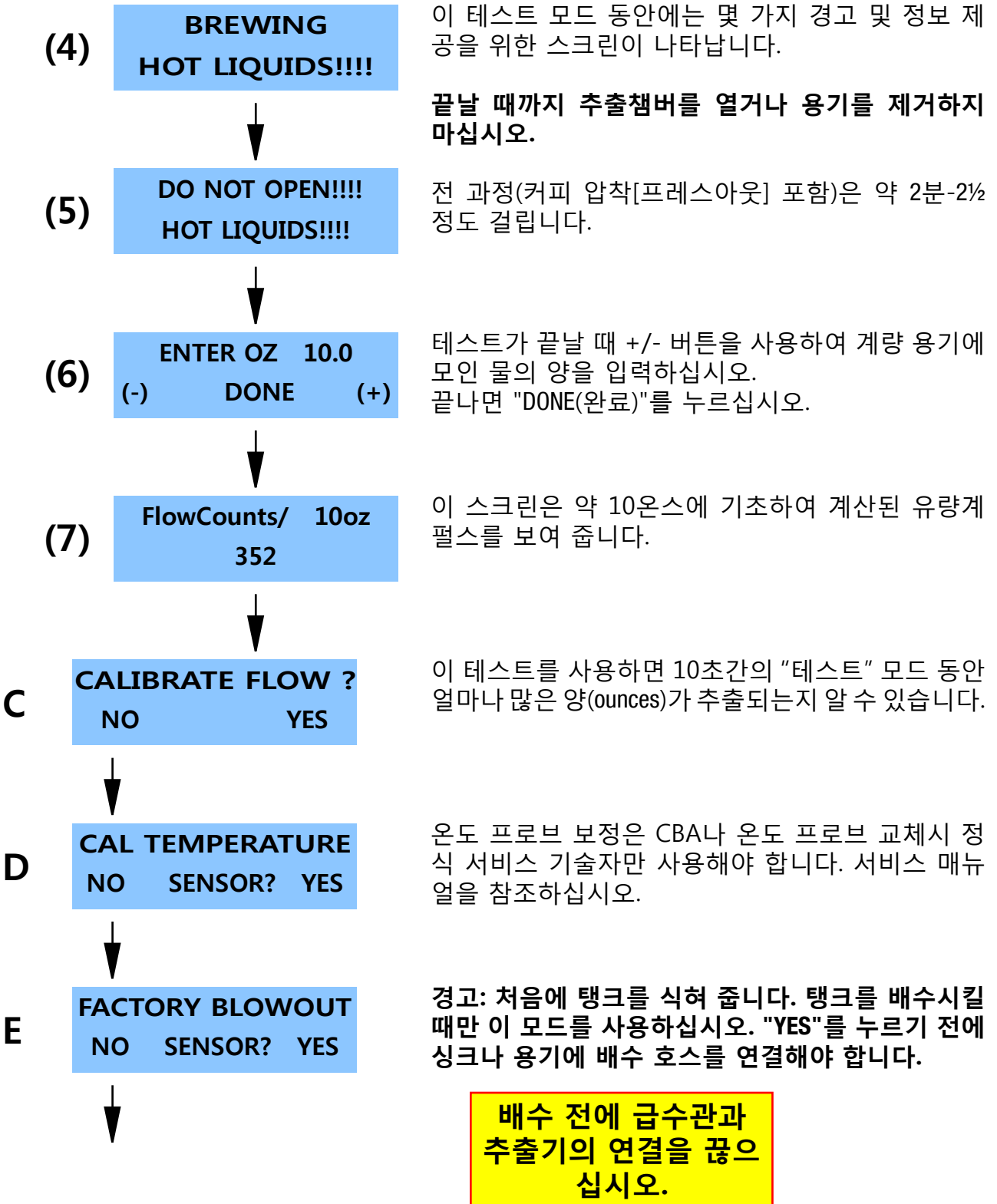
나가기하려면 "PROGRAM(프로그램)"  버튼을 누르십시오.

이 테스트를 사용하면 10초간의 "테스트" 추출 모드 동안 얼마나 많은 양(ounces)가 추출되는지 알 수 있습니다.

최소 10 ounces 계량 용기를 사용하십시오. 물받이 자리에 용기를 놓으십시오.

"BREW(추출)"  버튼을 눌러 추출을 시작하십시오.

## 고급 조정 및 옵션 설정



## 고급 조정 및 옵션 설정

18. **FACTORY DEFAULTS**  
NO YES

메인 스크린  
으로 나가기



A

**WILL REPLACE ALL  
BREW SETTINGS**



B

**ARE YOU SURE ?**  
NO YES

메인 스크린으  
로 나가기



C

**PLEASE WAIT  
RESTORE DEFAULTS \_ \_**



D

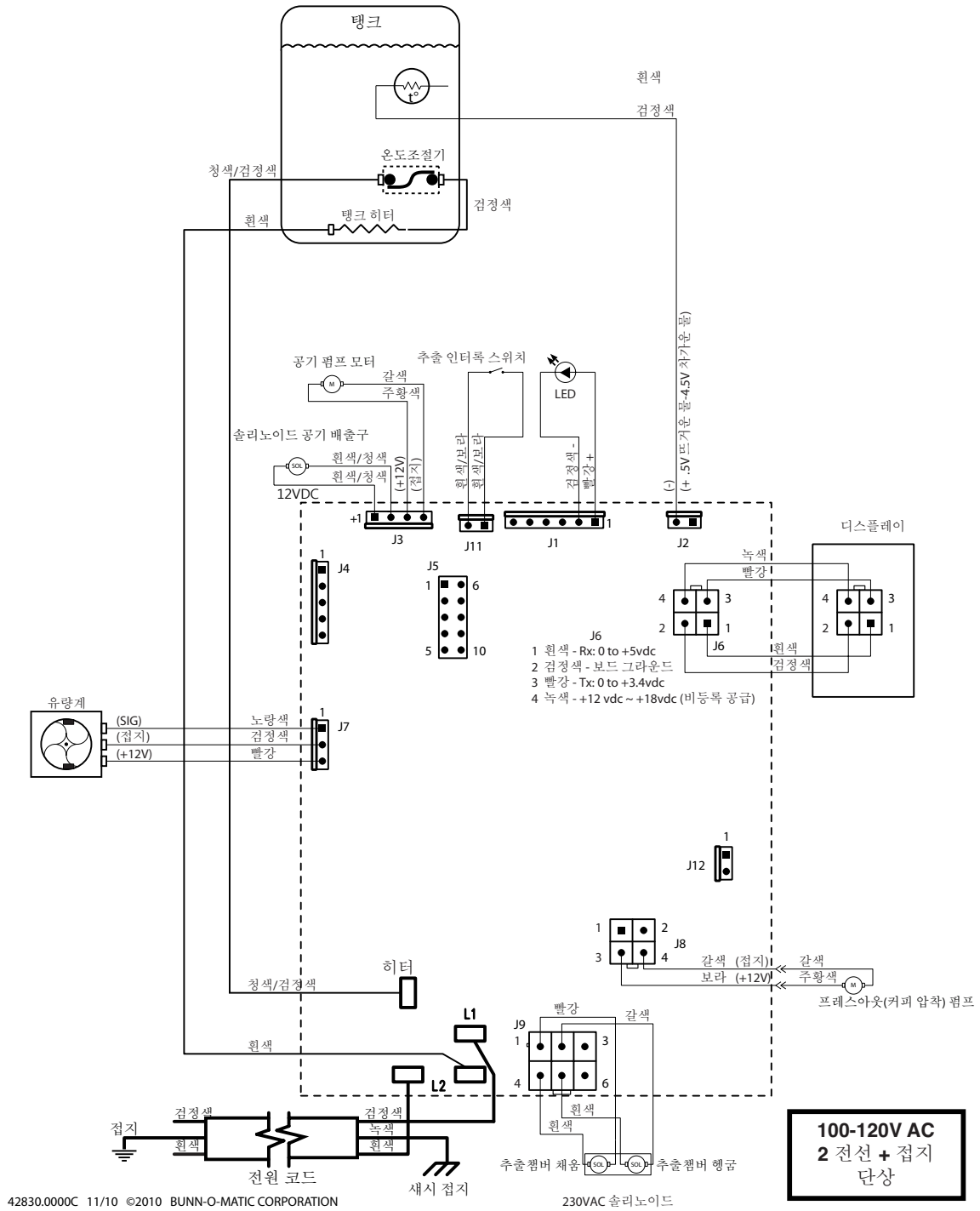
**TRIFECTA  
VERSION xx.xx**

메인 스크린으  
로 나가기

모든 추출 설정, 보정, 온도 조정, 커피 이름/레시피  
를 공장 초기설정으로 리셋합니다.

프로그램 모드에서 메인 스크린으로 나가기  
모델 및 소프트웨어 버전 표시하기:

# SCHEMATIC WIRING DIAGRAM TRIFECTA (개략적인 배선도)



42830.0000C 11/10 ©2010 BUNN-O-MATIC CORPORATION

230VAC 솔리노이드

# SCHEMATIC WIRING DIAGRAM TRIFECTA (개략적인 배선도)

