

醸造の仕方



ステップ1

醸造をする時には必ず、きれいな空の漏斗とサーバーを使うようにして下さい。まずBUNNRフィルターを漏斗に挿入します。



ステップ2

フィルターに新鮮な茶葉のパケットあるいはコーヒーを充填します。静かにゆすって、挽き粉の表面を平らにさせます。装填した漏斗をレールに沿って停止するまで滑り込ませます。



ステップ3

電源スイッチがオンになっていることを確認し、希望されるパッチサイズのスイッチを押してください。次に、製品/レシピを選択し、その醸造スイッチ(A、B、あるいはC)を押します。



ステップ4

お茶またはコーヒーが漏斗の先端から落ちてこなくなれば、注意深く漏斗を取り出し、使用済みの挽き粉は廃棄します。また、誤起動を防止するため、電源スイッチをOFFにします。次に、漏斗本体とその先端につけてあるスクリーンを丁寧に洗い、消毒しておきます。



ステップ5

これで、新鮮なお茶、コーヒーを蛇口から取り出すことができます。次回に醸造を開始する前には、リザーバを空にしておいて下さい。

手入れ



ステップ1

蛇口を反時計方向に回して、ディスペンサーから取り外します。蛇口本体から蛇口キャップを緩めて外し、蛇口の部品全てを解体します。



ステップ2

部品を洗浄するため、これらの部品を3つの仕切りの付いたシンクに移します。最初のシンクには、中性洗剤が入った石鹼溶液を入れ、2番目のシンクはリンスに使用し、3番目のシンクには消毒液(華氏75度の暖かい塩素溶液、少なくとも50-100ppmの濃度)を入れます。



ステップ3

剛毛ブラシ(BOM#0674.0000)を使い、蛇口本体を丁寧に掃除します。



ステップ4

部品を10分以上消毒液に浸します。



ステップ5

蛇口部品を消毒液から取り出し、丁寧にリンスします。その後、部品を一晩、空気乾燥させます。

醸造飲料は夜通し放置しないようにして下さい。

手入れ(続き)



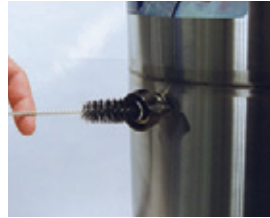
ステップ6

ディスペンサーの内面全部と蛇口本体を中性洗剤の水溶液を使って、小さいブラシ(BOM#00674.0000)で徹底的に洗浄します。次に、ディスペンサーを清水で丁寧にリンスします。



ステップ7

きれいなバケツ(1/4ガロン)(約1リットル)の中に消毒液を調合します。この場合、少なくとも3%の濃度レベルで、50-100 ppmの有効塩素が得られる市販の消毒剤(KAY-5消毒剤)を使います。混合指示に従い、100 ppmの有効塩素を確保するようにします。



ステップ8

ディスペンサーの中に少量の消毒溶液を注入し、剛毛ブラシ(BOM #00674.0000)を使って、蛇口シャングの通路を奥まで洗浄してください。この洗浄作業を数回繰り返します。



ステップ9

清水でディスペンサーを丁寧にリンスします。



ステップ10

ディスペンサーを一晚、空気乾燥させます。



ステップ11

蛇口部品を再び組み立て、蛇口を時計方向に回転させてディスペンサーに取り付けます。



ステップ12

毎週1回、ディスペンサーを塩素溶液(華氏75度の暖かい塩素溶液、少なくとも50-100ppmの濃度)で満たします。



ステップ13

プレソーク(上述の塩素溶液)が蛇口部品に接触するように、少量(2 oz.)(29.6 cc)のプレソークを蛇口から流します。ディスペンサーは一晚プレソークに浸しておきます。翌朝、蛇口とディスペンサーに日常の手入れ手順を実行します。



ステップ14

毎月一回、蛇口台座カップ(B.O.M.#00600.0000)を取り替えます。古い台座カップは廃棄してください。



ステップ15

交換用の蛇口アセンブリー(B.O.M.#03260.0001)は発注できます。



ステップ16

醸造漏斗、漏斗チップ並びにスクリーンアセンブリーを洗浄、消毒します。



ステップ17

スプレー・ヘッドを取り出し、丁寧にリンスします。穴詰まりが無く、ミネラル堆積物が付着していない状態になっていなければなりません。



ステップ18

湿った布でスプレー・ヘッド



ステップ19

清潔な湿った布で醸造装置の外面を隅々まで拭いてください。