

미래형 전자동 에스프레소/카푸치노 추출기

BREWBOY

브루보이 설명서



[주] 미스터커피

Table of Contents 목 차

1. 주요부위 명칭
2. 사용전 주의 사항
3. 기계 조작
4. 프로그램
5. 진행 및 이행사항 알림 창
6. 커피 메뉴 제조 방법
7. 마감시 주의사항
8. 설치 주의사항
9. 위생 주의사항
10. 평소 주의사항
11. 커피통 분리시 주의사항
12. 관리자 주의사항

1 주요 부위 및 명칭

Front View

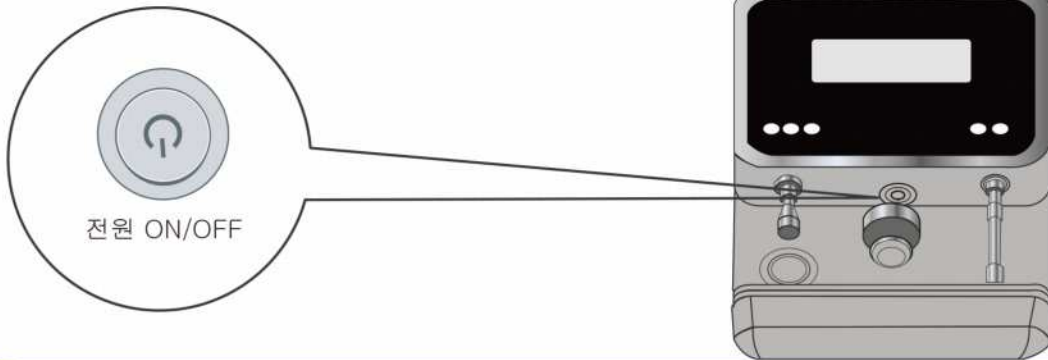


Side View



2 사용전 주의사항

1. 전원 스위치 버튼을 누르고 터치스크린 창이 켜지는 것을 확인합니다



2. 스크린 창의 예열이 끝나고 메인 메뉴창이 뜨면 우측 사이드의 청소 버튼을 눌러 추출 그룹의 물청소를 해준다



수시청소와 마감청소

수시청소는 1회씩 하는 청소로 주로 기계의 물계통 온도를 높여주거나 기계를 많이 쓸 경우 내부에 생기는 찌꺼기를 제거해 주기 위해 하는 청소이다. 깨끗한 물로 헹구는 작용이므로 아침 시작 전과 기계를 많이 사용한 후 한번씩 해주는 것이 좋다. 마감청소는 점포 마감 시 청소약을 투입하고 한번 하는 청소이다, 세척약을 이용하여 위와 아래 필터망에 붙은 커피찌꺼기를 녹이고 실린더 내부를 깨끗이 해주는 필수적인 청소이다.

① 수시청소 들어가기



수시청소를 누르면 수시청소가 시작된다

② 돌아가기



돌아가기 버튼을 눌러 설정화면으로 돌아간다

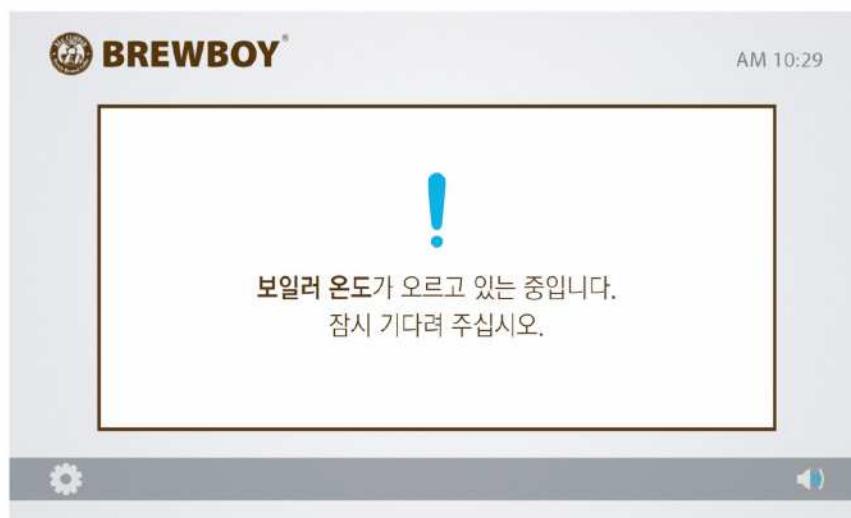
3 기계조작

| ① 전원 버튼



시작창에 초록색바가 끝까지 가면 시작 됩니다

| ② 보일러 온도 상승중 알림창



예열중->알림->예열이 끝나면 창이 사라진다

| ③ 메인화면 및 커피선택하기



예열이 끝나면 6개의 커피 메뉴를 가진 메인화면이 뜬다

| ④ 커피추출 보여주기



커피 버튼을 선택하면 커피 추출 진행 보여주기 창이 뜬다

| 5 커피추출 완료



알림창에 커피 추출 완료창이 뜬다

| 1 프로그램 돌아가기



완료가 되고 다시 메인화면으로 가면 다음 추출이 가능하다

BREWBOY

4 프로그램

| 1 프로그램 들어가기



| 진입



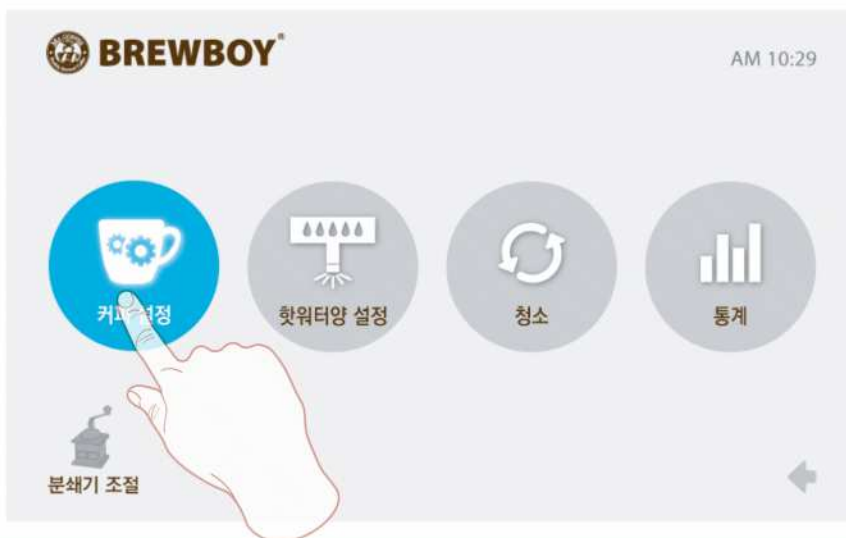
프로그램 설정 아이콘을 클릭하면 설정 창으로 이동한다

| ① 비밀번호 입력하기



프로그램 설정에서 비밀번호를 입력한다

| ② 커피 메뉴 선택하기



커피 설정 아이콘을 누르면 커피 설정 알림창으로 이동한다

| ③ 커피 설정하기



설정방법 : 메뉴의 버튼을 선택하고 아래에 제시된 분쇄커피의 양(초 단위) 커피 추출 물의 양(cc 단위) 물 섞어주기(초 단위) 인퓨전 타임(초 단위)을 차례로 +-표시를 이용하여 늘리거나 줄이면 된다.

| ④ 설정 뒤 돌아가기



커피설정이 끝나면 처음으로 돌아가기 (->)를 클릭하고 다음화면에서 컵 그림을 누르면 된다

| 5 핫 워터 설정하기



핫워터양 설정 아이콘을 클릭하여 뜨거운 물을 설정한다

| 6 핫 워터양 설정하기



작은 아메리카노는 전면 패널의 작은 컵 버튼을
큰 아메리카노는 전면 패널의 큰 컵 그림을 의미한다.
+-버튼을 눌러 양을 설정한다.

| 7 청소 설정



청소설정 버튼을 누르고 들어간다

| 수시청소, 마감청소 및 찌꺼기통 비우기



현재 수시청소의 기능은 수동으로만 할수 있도록 조정되었고 마감청소는 최대 10분(기본 6분), 찌꺼기통 비우기 회수는 현장의 조건에 따라 ON/Off의 기능을 사용한다.

| 마감 청소



마감청소는 청소약을 투입하고 하는 청소로 6분간 진행된다

| 찌꺼기통 비우기



찌꺼기통 비우기를 몇회에 한번씩 할것인가?
+-을 이용하여 회수를 설정한다(제조자 기본셋팅 30회)
OFF시 찌꺼기 비우기의 카운트가 안된다.

⑦ 통계보기



일일통계



통계는 일일통계, 주간통계, 원간통계 그리고 기간을 입력하고 통계검색을 선택하여 보는 기간통계가 있다.

| 통계검색



통계검색을 선택하여 기간을 입력하고 통계를 본다

BREWBOY

5 진행 및 이행사항 알림창

| ① 수시청소 중 알림창



수시청소 중 알림 -> 청소가 끝나면(100%) 창이 사라진다

| ② 마감청소 중 알림창



메세지 : 마감청소가 끝나면(100%) 창이 사라진다

| ③ 찌꺼기통 비우기 알림창



찌꺼기통 비우기 메세지 -> 찌꺼기 통을 빼서 비우고 다시 밀어넣으면 사라진다

6 커피 메뉴 제조방법

1 에스프레소 커피 만드는 방법



2 아메리카노 추출 첫번째 방법



| ③ 아메리카노 추출 두번째 방법



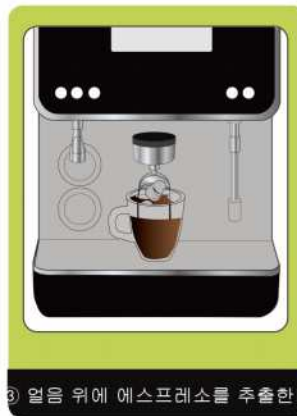
| ④ 카푸치노 추출 두번째 방법



| 5 아이스 아메리카노 만드는 방법



| 6 아이스 카페라떼 만드는 방법



마감 청소 방법

1 메인화면 청소 버튼 클릭



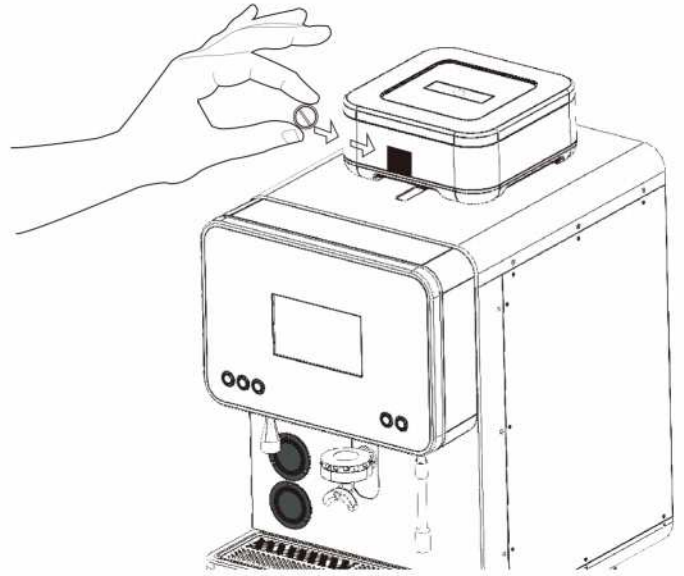
2 마감청소 아이콘 클릭



3 청소가 끝나면 돌아가기 아이콘 클릭



2 청소 알약을 투입한 다음 마감청소 버튼을 누르면 자동으로 청소가 됩니다



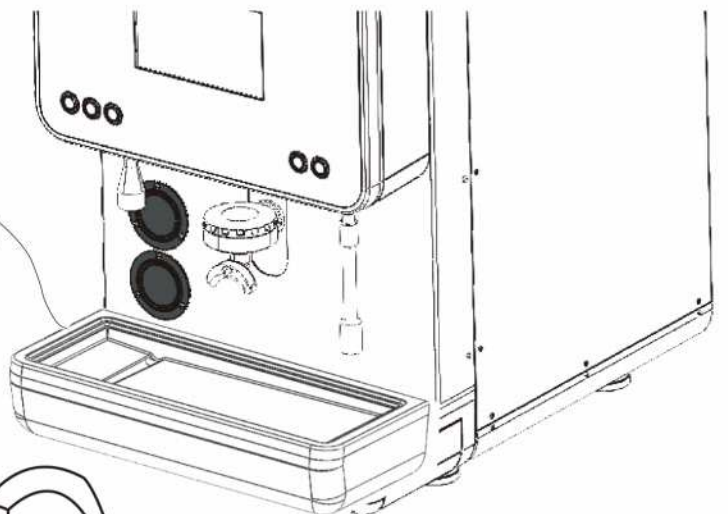
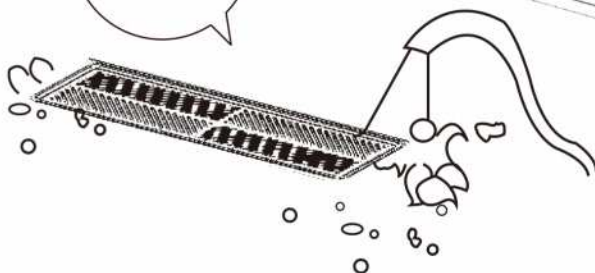
마감 청소 후 물 세척 방법



물받이 내부는 깨끗한 물로 부어 세척한다



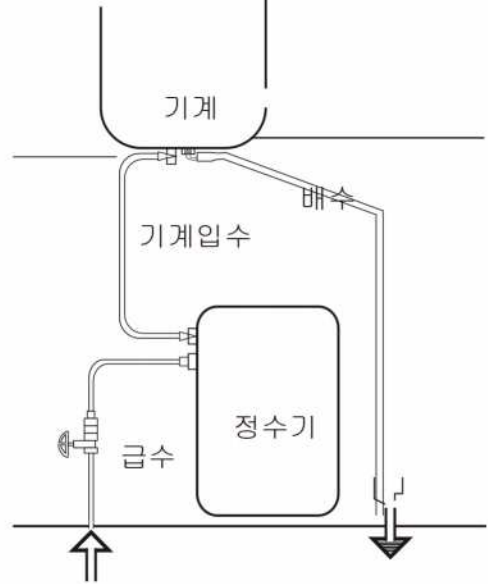
들어낸 그릴을 물로 세척한다



- 젖은 손으로 전기코드나 플러그를 만지지 마십시오
코드선이나 플러그가 물에 닿지 않도록 주의를 해주십시오



- 급수, 배수라인 설치방법

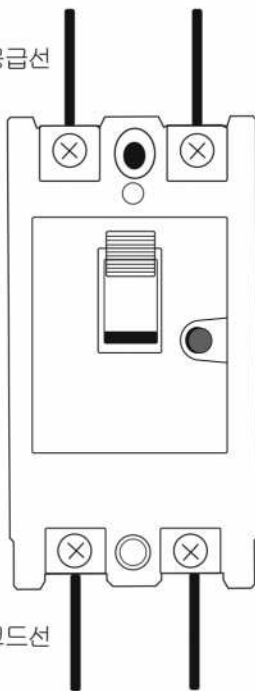


기기와 함께 공급된 새 호스 세트를 사용하여 하며 낡은 호스 세트는 재사용하지 않는것이 바람직하다.

전기 공급선

20AMP
이상의 차단기
사용이 권장됨

기계 코드선



- 설치하는 기울기가 없는 수평면에서 설치를 요함

X O X

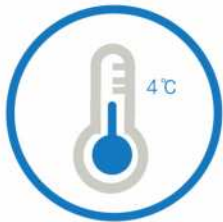


기계 배선 규정에 따라 코드선을 별도의 차단기에 연결하여 과열 누전 차단 또는 서비스시 차단이 가능 하여야 한다.

9 위생 주의사항

- 기계의 음료를 만들기 위하여 사용하는 우유는 항상 냉장 보관되어야 하며 온도는 약 4℃ 정도로 유지되는것이 바람직하다

항상 냉장 보관 해주세요



4℃ 온도유지



냉장보관

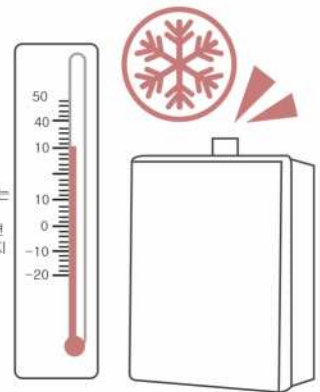
- ※ 기계에는 냉장 기능이 없으므로 별도의 냉장고를 이용하십시오

- 기계의 사용 교육을 받은 사람이 매뉴얼에 따라 사용할수 있으며 기계의 보수는 서비스 전문 인력만 할 수있다. 기계의 설치는 급수와 배수가 가능한 장소에만 설치할 수 있으며 실내공간의 설치로 제한한다

실내온도

최고값 30도
최소값 0도

실내온도가 0도 이하일때는
기계를 ON 시킨 상태로
(기계가 ON 상태로 있으면
보일러나 기계 배관이 얼지
않는다)



- ※ 기계의 내부가 얼었을시 해동은 우선 실내의 온도를 높여 실온으로 시켜야 한다

- 지정된 위생 관리자(업소 종업원)가 아닌 사람은 이 기계를 안전과 위생상 이유로 사용하지 않아야 한다
이 기계는 커피 이외에는 초코렛, 차 등을 추출할수 없다.



- 이 기계가 만드는 음료는 원두커피를 분쇄하여 뜨거운 물로 추출해주는 에스프레소 커피이며 그 커피에 물을 섞어 아메리카노, 밀크를 섞어 카푸치노/카페라떼를 만들 수있다. 또한 얼음을 섞어 아이스 아메리카노/카푸치노/카페라떼를 만들 수있다.



- ※ 커피 외의 음료는 제조 불가능

10 평소 주의사항

- 이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 지시없이 안전하게 기기를 사용할수 없는 사람(어린이 포함)이 이용하도록 만들어지지 않았다



※ 어린이가 접근 못하도록 관리 하십시오

- 우유를 사용하여 음료를 만들고 난 후 밀크 가열장치(스팀완드나 자동밀크포머)는 찬물과 행주를 이용하여 깨끗이 닦아야 한다



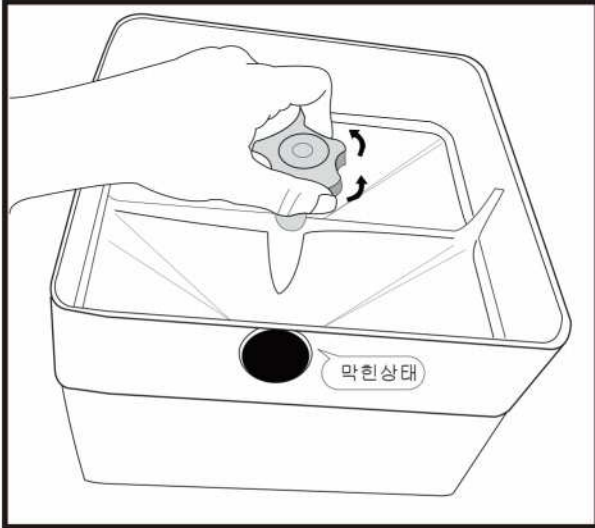
- 호퍼 내의 커피원두는 매일 일정량을 채워 소모하는것이 바람직하며 호퍼 안에서 2주 이상 사용하지 않고 머물러 있는 원두는 폐기하고 새원두를 사용하는 것이 바람직하다.



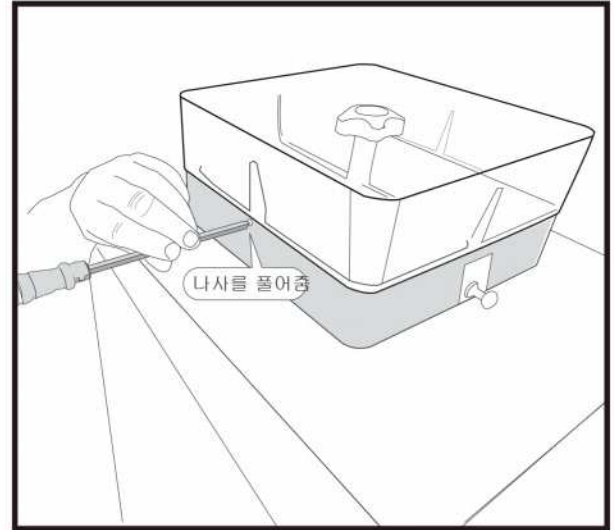
- 전면부의 커피추출구 및 전면 패널을 항상 청결하게 유지하여 주십시오(젖은 행주로 닦아줄 것)



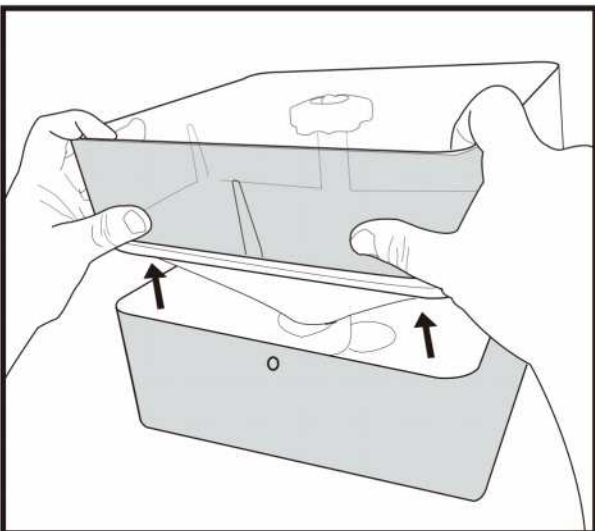
11 커피통(Hopper)분리시 주의사항



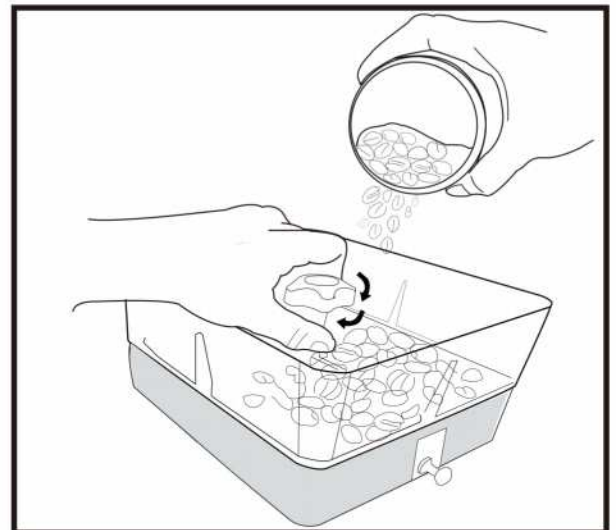
① 커피마개를 우(↻)측으로 돌려 커피를 막습니다



② 통 고정 장치 좌우 고정나사를 풀어 줍니다



③호퍼 통을 들어 내 줍니다



*청소를 마친 후에는 커피호퍼를 다시 장착하고 커피를 채운 후 마개 손잡이를 좌측으로 돌려 커피통로를 열어줍니다.

관리자 필독 주의사항

이것만은 꼭 지켜주세요!!

1 이 기계를 사용하고 관리하는 관리자께서는 이 기계가 전문적인 에스프레소 커피를 만드는 기계임을 인지하셔야 합니다.

O	Fully Automatic Espresso Coffee Machine
X	Coffee Brewer
X	Home or non commercial Espresso Machine



2 이 기계는 전자동 에스프레소 기계이지 컴퓨터가 아닙니다. 컴퓨터를 만지듯 아무 버튼이나 빠르게 누르면 동작이 정지되거나 내부의 추출 동작에 이상이 생길 수 있습니다. 한 버튼을 선택하면 꼭 100% 완료를 확인 후 다음 화면이 뜰 때까지 기다려 주십시오!

그리고 정확한 터치를 원합니다!!



3 이 기계의 프로그램에 들어가시면 분쇄되는 커피의 최대량은 3.5초를 넘지 않는 것이 좋습니다. 그리고 최소량은 2초 이상이 되어야 좋습니다.

분쇄커피의 양은 에스프레소의 맛과 향, 그리고 시각적인 모양을 만들어 주는 중요한 요소가 됩니다. 꼭 제조사 기술자와 상담하여 양 조절을 결정하시면 무리가 없을 것입니다.



4 이 기계의 프로그램에서 분쇄기를 조정 할 시 +- 0.1씩 한 두 눈금만 가도록 조정하고 조정 후 커피의 추출상태를 보면서 필요할 시 +-0.1씩이 추가로 조정되어야 합니다.

단계적으로 추출의 상태를 보지 않고 버튼을 한번에 많이 누르면 커피분쇄가 정지되거나 추출구가 막히는 현상이 벌어질 수 있습니다.



*점포의 매니저들만 액세스 코드(비밀번호)를 주고 있으므로 책임자가 아니면 마음대로 만질 수 없습니다.

5 수시청소는 하루에 서너 번 정도를 넘지 말고 마감청소는 마감 시 알약을 투입하고 해 주시기 바랍니다.

사용의 빈도가 적은 점포에서는 마감 시 수시청소로 대체하고 2-3일에 한번 약 청소를 하셔도 됩니다.



6 이 기계는 청소 시 %로 진행사항을 보여줍니다. 100%가 완료되고 난 후 메뉴 버튼으로 돌아가야 안전합니다. 급하게 80-90%를 보여주는데 화살표를 눌러 메뉴버튼으로 돌아가면 기계가 자동으로 정지되는 수가 있습니다.

이때는 메인 스위치 버튼을 껐다가 다시 켜면 됩니다. 스위치를 켰을 때에도 스스로 메뉴버튼 화면을 보여줄 때까지 기다렸다가 메뉴를 선택해야 합니다.
(메인 스위치 버튼은 트러블 시 리셋의 역할을 한다)



7 자동 아메리카노 메뉴나 핫 워터 버튼을 많이 사용할 시 스팀의 압력이 떨어져 카푸치노의 스팀이 충분하지 않을 수 있으므로, 연속적으로 카푸치노 만들기를 원할 때에는 핫 워터의 사용을 절제하셔야 합니다.



8 이 기계로 다량의 아메리카노 메뉴를 만들 시에는 별도의 핫 워터 디스펜서를 사용하여 뜨거운 물을 쓰는 것이 바람직합니다.

아메리카노 제조가 많은 점포에서는 꼭 “핫 워터 디스펜서”를 추가로 설치하시기 바랍니다.



관리자 필독 주의사항

이것만은 꼭 지켜주세요!!

- 9** 커피호퍼를 청소하거나 들어낼 때는 호퍼 내부의 손잡이를 좌(↶)로 돌려 커피를 막은 다음 들어내야 합니다. 급하게 그냥 들어내는 경우 커피원두가 기계 내부로 쏟아져 진공청소기로 기계 내부를 청소해야 하는 어려움이 생길 수 있습니다.

시계 반대 방향 잠그기 ↶

손잡이



- 10** 추출구 손잡이를 올리거나 내릴 때에는 두손으로 양쪽을 공평하게 잡아 올리고 내리고 하시기 바랍니다. 한 손으로 잡아 올리면 추출구가 한쪽으로 기울어 지는 현상이 생길 수 있습니다.

양쪽반이 양손으로 잡기



- 11** 아침의 첫 번째 커피를 추출하실 경우 우선 수시청소를 한번 눌러 뜨거운 물로 내부의 기관을 적셔준 다음 커피를 뽑으면 첫 잔부터 맛있는 커피를 추출하실 수 있으며 기계를 한 시간 이상 사용하지 않다가 사용할 경우도 수시청소를 한번 하고 사용하시면 더 맛있는 커피를 추출하실 수 있습니다.



- 12** 이 기계는 이태리 전통방식의 리스트레토(Ristretto) 룱고(Lungo), 더블 리스트레토(2x Ristretto) 더블 룱고(2x Lungo)를 전문으로 만드는 기계입니다.

리스트레토와 룱고는 커피의 양은 같으나 추출시간과 물 양의 차이로 부드럽고 양이 적은 에스프레소(리스트레토)와 좀 강하고 양이 많은 에스프레소(룰고)가 되는 차이입니다.

이 기계에서 최근 유행하는 빅사이즈커피(16온스, 20온스 사이즈)를 만들기 위해 커피의 양을 무리하게 늘리는 경우가 있습니다. 프로그램에서 커피의 양을 무리하게 늘릴 시 자칫하면 커피의 양이 추출 실린더의 높이보다 많이 들어가 추출 피스톤이 눌러지지 않아 상승해버리는 경우가 나올 수 있습니다. 이 경우 기계 커피높이 센서의 감지에 의하여 커피가 추출되지 않고 분쇄된 원두는 찌꺼기 통으로 나와 버립니다.

그래서 제조사가 권유한 커피의 양보다 많은 분쇄커피의 양을 추출하려 하지 마시고 빅컵을 사용할 시는 에스프레소 커피를 2회 받아 사용하시는 것이 좋습니다.

저희 커피를 가지고 만들 수 있는 아메리카노와 아이스 아메리카노는 다음과 같습니다.

- ⊙ 아메리카노 8 온스 : 작은 에스프레소(싱글 리스트레토)
- ⊙ 아메리카노 10온스 : 큰 에스프레소(싱글 롱고)
- ⊙ 아메리카노 14 온스 : 작은 더블 에스프레소(2x 리스트레토)
- ⊙ 아메리카노 16온스 : 큰 더블 에스프레소(2x 롱고)
- ⊙ 아이스 아메리카노 14온스 : 작은 더블 에스프레소(2x 리스트레토)
- ⊙ 아이스 아메리카노 16온스 : 작은 더블 에스프레소 + 작은 에스프레소 싱글(3잔 분량)
- ⊙ 아이스 아메리카노 20온스 : 작은 더블 에스프레소 + 작은 더블 에스프레소(4잔 분량)

컵 사이즈에 맞는 커피샷



NOT A COMPUTER BUT AN ESPRESSO MACHINE!!

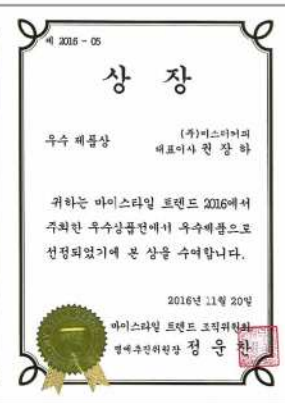
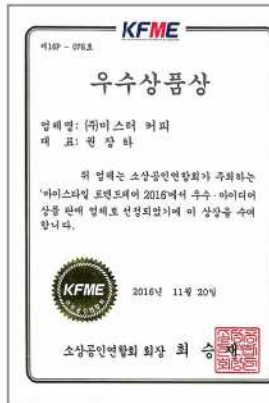
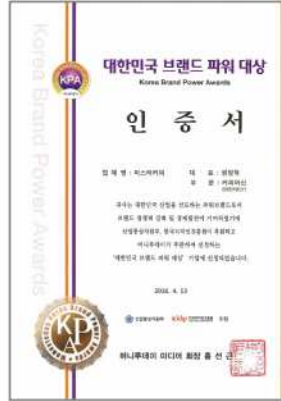
거듭 말씀 드리지만 이 기계는 컴퓨터가 아닙니다. 꼭 지정된 버튼만 사용하시고 의문이나 알고싶은 사항은 제조사의 서비스 상담원에게 전화하여 안내를 받으신 다음 순서대로 버튼을 누르는 방법을 배우시기 바랍니다. 또한 버튼을 누를 때에는 천천히 정확하게 터치를 해 주셔야 합니다. 펜이나 뾰족한 도구를 사용하시면 안되고 손가락 끝의 살 부분으로 부드럽게 터치를 해 주셔야 디스플레이 보드의 수명이 오래갑니다.

커피 추출이 안 되거나 기계에서 소음이 들리거나 할 때는 (02)540-5360 제조사의 서비스 상담원에게 전화하여 상담원의 안내대로 점검을 하시면 좋습니다.

체인본사나 매장관리의 책임자 되시는 분은 꼭 저희의 주의사항을 매장 직원들에게 교육시켜 주시기 바랍니다.

미래형 전자동 에스프레소/카푸치노 추출기

BREWBOY



전기용품안전관리법에 의한 표시				
안전인증	 SA07404-16001	 16-011362-02-1	스팀보일러압력	정격 0.12Mpa 최대 0.15 Mpa
			제조사 정보	(주)미스터커피 : 서울 금천구 가산디지털 1로 1 더루벤스밸리 904-906
			제조국	대한민국(Made in Korea)
제품명	커피메이커(상업용 전자동)	A/S센터 정보	(주)미스터커피 (02) 540-5360 주소 상동	
모델명	BREWBOY	*사용상 주의사항*		
정격전압	AC 220V / 60HZ / 4,000W	제품 사용에 애로가 있거나, 기계의 이상이 있을 시 우선 A/S센터로 전화를 하여 담당 기술 상담원의 지시를 받아 해결을 하도록 하십시오!		
정격수압	최대 0.6 Mpa			
커피보일러압력	정격 0.9 Mpa 최대 1.5 Mpa			