



# BUNN® AXIOM BrewWISE® y CDBC® Comprobación de la Calidad Diaria

**1** Inspeccione visualmente el Cabezal de Rociado azul y el área del panel del Cabezal de Rociado:

- Está el Cabezal de Rociado azul firmemente en su lugar?
- Está el Cabezal de Rociado Azul en buen estado?
- Está el área limpia?
- Limpie con una toalla limpia, según sea necesario.



**2** Inspeccione visualmente el Embudo de Percolación y la Canasta del Embudo:

- Está limpio el embudo vacío?
- Está la canasta de embudo vacía en su lugar?
- Lave y desinfecte según sea necesario.
- Se ve el patrón de "Flor" después de percolar?



**3** Asegure un nivel de llenado y una temperatura de café correcta después de percolar:

- El café debería estar en la línea de llenado (55 Onzas).
- La temperatura del café debería estar por encima de los 180 grados F.
- Calibre o ajuste de acuerdo a las instrucciones según sea necesario.



**4** Asegúrese de que los Collares Temporizadores RFID (# 42931.1000) estén puestos:

- Monitorea el café hasta el minuto.
- La gestión de calentador activo ahorra ~18% del consumo de energía y gastos.
- Sólo unidades AXIOM® BrewWISE®.
- En comparación a percoladoras BUNN® con los calentadores siempre encendidos.



**Authorized Personnel Only!**

Scan code with mobile device to access training and service materials.

If unable to read code enter the URL to access materials through your mobile web browser:

<http://www.bunn.com/qc?id=30>

Questions?  
Need Instructions?  
Scan the QR Code sticker on the AXIOM BrewWISE®.





# BUNN® AXIOM BrewWISE® y CDBC® Comprobación de la Calidad Semanal

# 1

## Mantenimiento del Cabezal de Rociado:

### • Quite e Inspeccione:

- El Cabezal de Rociado Azul está limpio y sin daños.
- Reemplace si fuera necesario (# de parte 40670.0005)
- Repuesto económico.
- El Cabezal de Rociado Azul resiste la formación de escamas de cal.



# 2

## Mantenimiento del Tubo y el Panel del Cabezal de Rociado:

- Limpie el panel con un paño desinfectado.
- Usando la Herramienta de Descalcificación (parte # 38227.0000) descalcifique los tubos del Cabezal de Rociado y el del Respiradero.
- Aún no reemplace el cabezal de rociado. Es hora de revisar la temperatura del agua.

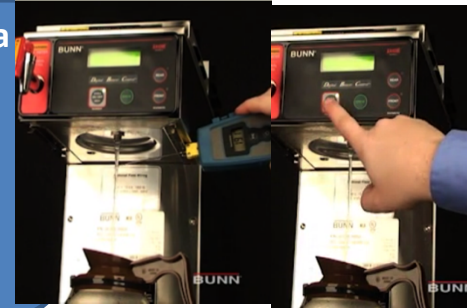
Rotate several times to remove any mineral deposits.



# 3

## Revise la Temperatura del Agua (ajuste según sea necesario):

- Con el Cabezal de Rociado quitado, revise la temperatura de percolación:
  - Presione el Botón de BREW. La temperatura del agua debería de ser 200 grados F (+/- 5 grados F).
  - Presione el Botón ENABLE BREW ON/OFF para DETENER EL FLUJO DE AGUA.
- Ajuste la temperatura de acuerdo a las instrucciones según sea necesario.
- Vuelva a instalar el Cabezal de Rociado (apriete bien a mano).



# 4

## Revise el Volumen del Agua (ajuste según sea necesario):

- Con el Cabezal de Rociado Azul instalado y el contenedor de calibración en su lugar:
  - Presione el Botón de BREW.
  - Volumen de agua de percolación = 60 onzas.
  - Ajuste el volumen del agua de acuerdo a las instrucciones según sea necesario.

60 oz.

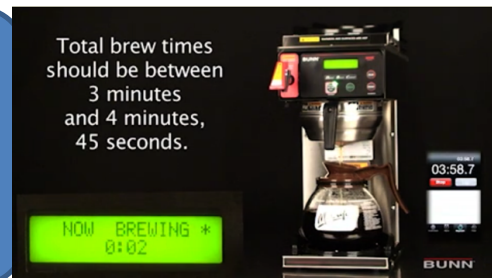


# 5

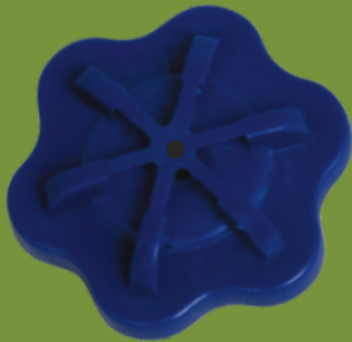
## Revise el Tiempo de Percolación:

- Prepárese para percolar café como lo haría normalmente.
- Con un cronómetro en la mano, presione el botón de BREW e inicie el cronómetro.
- Detenga el cronómetro cuando se complete la percolación.
- El tiempo total de percolación debería de estar entre 3 minutos y 4 minutos con 45 segundos.

Total brew times should be between 3 minutes and 4 minutes, 45 seconds.



SÍ



Cabezal de Rociado

NO



PATRÓN DEL CABEZAL DE ROCIADO



Café por encima de los 180°F