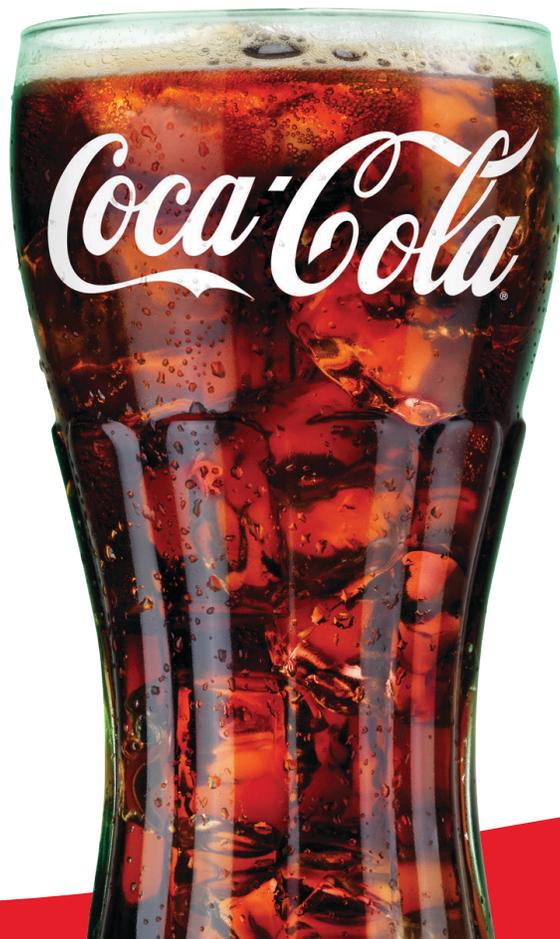
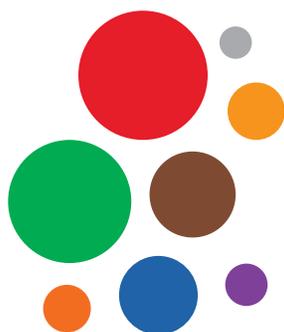


VÁLVULAS DE ORO™

REVISE ESTOS **5 PASOS** PARA GARANTIZAR LA CALIDAD



5 PASOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LAS BEBIDAS

1 ROTACIÓN	3
<i>El producto debe estar fresco para que tenga el sabor perfecto.</i>	
Cómo cambiar el envase de bolsa en caja	4
2 REFRIGERACIÓN	5
<i>Si la bebida no está fría, derrite demasiado hielo y pierde las burbujas.</i>	
Refrigeración con hielo	6
Refrigeración mecánica	7
Refrigeración remota	8
3 CARBONATACIÓN	9
<i>Un buen refresco tiene la efervescencia de la carbonatación adecuada.</i>	
Cómo cambiar un cilindro de CO ₂ vacío	11
Cómo revisar los reguladores de presión de CO ₂	12
Cómo detectar una fuga de CO ₂	13
4 PRESENTACIÓN	14
<i>Nadie quiere un refresco de un surtidor que no está limpio.</i>	
5 SENSACIÓN	16
<i>¡Sea su primer cliente! Usted conoce el excelente sabor que deben tener las bebidas de los equipos surtidores de Coca-Cola®</i>	

ALERTA POR ALTERACIONES EN LA CALIDAD DEL AGUA

Procedimientos para el reinicio de los equipos después de que el gobierno emita una alerta sobre alteraciones en la calidad del agua

AYUDA	20
¿Cómo está compuesto su sistema surtidor de refrescos?	20
Componentes del sistema de refrigeración con hielo	21
Sistemas de refrigeración mecánica	22
Sistemas de refrigeración remota	23
Centro de atención al cliente de Coca-Cola	24
Verificaciones rápidas	25
Guía de solución de problemas	26
Kit de control de calidad	32

CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE COCA-COLA
1-800-241-COKE (2653)

PASO 1

ROTACIÓN

FRESCO

¡Primero en entrar, primero en salir!

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Recuerde: la razón por la que su cliente pide un refresco es por su excelente sabor. Sus clientes esperan que les sirvan productos frescos de sabor excelente. Para producir refrescos de sabor excelente, es fundamental usar un jarabe fresco.

QUÉ REVISAR

Los jarabes producidos por The Coca-Cola Company para su sistema de refrescos se envasan con el sistema de “bolsa en caja” (Bag-in-Box). Para asegurarse de servir siempre solo jarabe fresco, preste atención a estas cuestiones:

- 1 **Revise el código de fecha.** Cada envase de jarabe tiene un sello estampado con un código de fecha que indica la fecha de vencimiento. El código de fecha aparece en una etiqueta que está pegada a la caja.
- 2 **Rote sus existencias de jarabe.** Use siempre el jarabe más viejo primero para mantener la frescura. Recuerde la regla PEPS: primero en entrar, primero en salir (*fotografía A*). (Consulte la página 4 para aprender **Cómo cambiar el envase de bolsa en caja**).
- 3 **Evite usar jarabes que sean demasiado viejos.** El jarabe se debe utilizar antes de la fecha de vencimiento.
- 4 **Ponga en remojo el conector de la manguera de jarabe una vez por semana o cada vez que cambie el envase de bolsa en caja.** Remoje los conectores en una solución desinfectante con cloro durante 1 minuto y vuelva a conectarlos al envase de bolsa en caja correspondiente (*fotografía B*).

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca apile más de 5 envases de bolsa en caja de 20 litros. En el caso de los envases de 10 litros, nunca apile más de 10. Asegúrese de almacenar los envases, como mínimo, a 15 cm del piso (*fotografía C*).
- Nunca los guarde cerca de fuentes de calor, sustancias químicas, pesticidas, etc.
- Nunca los deje al aire libre ni en un refrigerador.



CÓMO CAMBIAR EL ENVASE DE BOLSA EN CAJA

- 1 Desenrosque el conector de la manguera del jarabe y retire la caja vacía (fotografía A).
- 2 Abra la aleta de la caja nueva con un golpe seco con la palma de la mano. NO use instrumentos cortantes (fotografía B).
- 3 Saque el conector de la bolsa por la abertura y quite la tapa plástica que protege del polvo (fotografía C).
- 4 Remoje los conectores en una solución desinfectante con cloro durante 1 minuto (fotografía D).
- 5 Vuelva a conectar la manguera al envase de bolsa en caja correspondiente. Ajuste hasta que los conectores estén completamente ensamblados (fotografía E).
- 6 Accione la válvula surtidora para restablecer el flujo de jarabe (fotografía F).



PASO 2

REFRIGERACIÓN

FRÍO

¿A qué temperatura? A 40° F (5° C) o menos.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Si la bebida está a más de 40 °F (5 °C) cuando se la sirve...

- Tiende a formar espuma, se pierde la carbonatación y se obtiene una bebida sin gas.
- Derrite el hielo con rapidez, lo que genera una bebida insípida y aguada.

Para asegurarse de que sus refrescos estén lo suficientemente fríos, revise la temperatura todos los días. Basta con seguir estos pasos simples:

PRIMERO, CONTROLE QUE EL TERMÓMETRO FUNCIONE CORRECTAMENTE

- 1 **Evalúe la precisión del termómetro.** Coloque el termómetro en un vaso lleno de hielo y agregue agua. Revuelva hasta que la lectura de la temperatura sea constante. Debe estar a exactamente 32° F (0° C) (*fotografía A*). Si no es así...
- 2 **Ajuste el termómetro.** Busque la tuerca de ajuste debajo del cuadrante. Con el termómetro dentro del vaso de agua con hielo, haga girar la tuerca con una llave ajustable hasta que la aguja del cuadrante marque exactamente 32 °F (0 °C) (*fotografía B*).

LUEGO, CONTROLE LA TEMPERATURA DE CONSUMO

- 3 **Haga que llegue el producto frío a la válvula.** Si la válvula no se ha accionado en los últimos treinta minutos, sirva un vaso de 20 oz (500 ml) sin hielo y deseche el contenido (*fotografía C*).
- 4 **Sirva un vaso de prueba.** Sirva un segundo vaso sin hielo para evaluar la temperatura de consumo. Introduzca el termómetro y revuelva suavemente sin tocar los bordes del vaso (*fotografía D*).
- 5 **Lea la temperatura.** Luego de 15 segundos, la temperatura de consumo debe ser menor o igual a 40° F (5° C) (*fotografía E*). De no ser así, se debe identificar la causa y corregir el problema. (Consulte la página 6 para obtener información sobre la **Refrigeración con hielo**, la página 7 para obtener información sobre la **Refrigeración mecánica** o la página 8 para obtener información sobre la **Refrigeración remota**. Además, consulte la Guía de solución de problemas en la sección Ayuda).



A. REFRIGERACIÓN CON HIELO

CÓMO FUNCIONA

Muchos sistemas surtidores de refrescos utilizan hielo para enfriar las bebidas. La refrigeración con hielo depende de una placa fría, que generalmente está ubicada en la parte inferior del contenedor de hielo (*fotografía F*).

QUÉ REVISAR

Si la temperatura de consumo de su sistema de refrigeración con hielo está por encima de los 40 °F (5 °C), revise las siguientes cuestiones:

¿EL CONTENEDOR DE HIELO ESTÁ LLENO LO SUFICIENTE?

La placa fría funciona mejor cuando está COMPLETAMENTE cubierta de hielo. Como regla general, debe mantener lleno 1/3 del contenedor de hielo en todo momento para alcanzar la refrigeración adecuada (*fotografía G*).

¿EL CONTENEDOR DE HIELO ESTÁ DRENANDO CORRECTAMENTE?

La placa fría funciona mal si el agua del hielo derretido no se drena.

¿EL HIELO ESTÁ EN CONTACTO CON LA PLACA FRÍA?

Debe revolver el hielo periódicamente a lo largo del día para asegurarse de que esté siempre en contacto directo con la placa fría. Al mezclar el hielo, se rompen los llamados “puentes de hielo” que impiden el contacto directo (*fotografía H*).



B. REFRIGERACIÓN MECÁNICA

Algunos sistemas surtidores de refrescos utilizan un compresor para enfriar las bebidas. Este tipo de unidad de refrigeración mecánica puede ubicarse en el gabinete del surtidor o en una ubicación remota.

CÓMO FUNCIONA

Se enfría un baño de agua dentro de la unidad de refrigeración para formar hielo, que mantiene fríos el jarabe y el agua carbonatada mientras se derrite. El compresor se enciende cuando hace falta más hielo y se apaga cuando se ha producido hielo suficiente.

QUÉ REVISAR

Si la temperatura de consumo de su sistema de refrigeración mecánica está por encima de los 40° F (5° C), revise las siguientes cuestiones:

¿LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN SE ENCUENTRA CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR?

No se debe colocar NUNCA un sistema de refrigeración mecánica cerca de una fuente importante de calor (hornos, parrillas, calentadores, etc.).

¿EL FLUJO DE AIRE QUE VA HACIA EL COMPRESOR ESTÁ BLOQUEADO?

El aire frío ingresa por la parte delantera del compresor y el aire caliente sale por la parte superior. Si alguno de los flujos de aire está bloqueado, el compresor se recalentará y no funcionará. Mantenga limpias las partes superior y delantera del compresor en todo momento.

¿LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN ESTÁ ENCHUFADA?

Revise si la unidad está correctamente enchufada y controle que no se haya desconectado ningún disyuntor.



C. REFRIGERACIÓN REMOTA

Algunos sistemas surtidores de refrescos utilizan un sistema de compresor ubicado en una sala trasera para enfriar el agua carbonatada y el jarabe, y un sistema de recirculación para mantenerlos fríos en su camino entre el sistema de compresor remoto y las válvulas surtidoras ubicadas en el área donde se sirven las bebidas (*fotografía A*).

CÓMO FUNCIONA

Se enfría un baño de agua dentro de la unidad de refrigeración remota para formar hielo, que mantiene fríos el jarabe y el agua carbonatada mientras se derrite. El compresor se enciende cuando hace falta más hielo y se apaga cuando se ha producido hielo suficiente.

Un motor independiente con bomba recircula el agua carbonatada fría a través de los conductos aislantes ubicados entre la unidad remota del sistema de compresor y los surtidores para mantener el jarabe frío (*fotografía B*).

QUÉ REVISAR

Si la temperatura de consumo de las válvulas del surtidor está por encima de los 40° F (5° C), revise las siguientes cuestiones:

¿LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN O LOS CONDUCTOS AISLANTES SE ENCUENTRAN CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR?

La unidad de refrigeración y los conductos aislantes no deben estar nunca cerca de una fuente importante de calor (hornos, parrillas, calentadores, escapes en el altillo, etc.).

¿LOS CONDUCTOS DE AGUA Y JARABE ESTÁN INTACTOS Y BIEN AISLADOS EN TODA SU EXTENSIÓN?

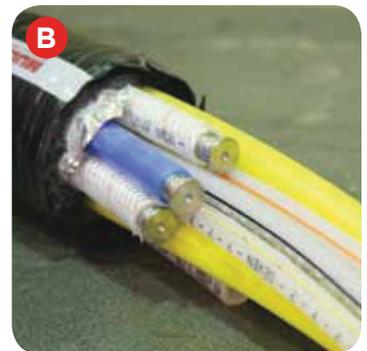
El aislamiento es fundamental en los lugares en los que los conductos se conectan con las torres del surtidor o con la unidad de refrigeración. Si los conductos aislantes no están recubiertos en estos puntos o están expuestos al aire en otros lugares, se pueden llenar con agua condensada del aire. Esto provocará que el agua y el jarabe de las mangueras se calienten. Solo un técnico del servicio de mantenimiento puede resolver el problema.

¿EL FLUJO DE AIRE QUE VA HACIA EL COMPRESOR ESTÁ BLOQUEADO?

El aire frío entra por un lado del compresor y el aire caliente sale por el otro lado. Si alguno de los flujos de aire está bloqueado, el compresor se recalentará y no funcionará. Mantenga ambos flujos de aire despejados en todo momento. Ya sea que el compresor se encuentre dentro o fuera del restaurante, es necesario asegurarse de que el flujo de aire permanezca sin obstrucciones.

¿EL SISTEMA DEL COMPRESOR ESTÁ CORRECTAMENTE CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA?

Asegúrese de que la unidad esté enchufada y controle que no se haya desconectado ningún disyuntor.



PASO 3

CARBONATACIÓN

Burbujas. Efervescencia. Carbonatación.

Una correcta carbonatación se logra a través de la mezcla de la cantidad adecuada de dióxido de carbono (CO₂) con agua en su sistema surtidor.

BURBUJAS

CÓMO FUNCIONA

El cilindro de CO₂ contiene dióxido de carbono líquido a alta presión (*fotografía A*). A medida que el gas de la parte superior del cilindro fluye y se mezcla con el agua para formar agua carbonatada, la cantidad de líquido en el cilindro se reduce gradualmente.

El sistema de tanque a granel se usa de manera similar al sistema de cilindro de CO₂, pero por lo general contiene entre 200 y 400 lb (90 y 180 kg) de dióxido de carbono líquido y menos presión (*fotografía B*). En general, el encargado de llenar el tanque a granel es su proveedor de CO₂, por lo que no es necesario cambiar el tanque.

QUÉ REVISAR

Si su bebida no tiene gas o está menos carbonatada de lo que debería, revise lo siguiente:

¿ESTÁ LLENO EL TANQUE?

Puede determinar si un tanque está vacío observando el indicador de 0 a 2000 PSI (0 a 140 kg/cm²) (*fotografía C*). Existen varios tipos de indicadores, algunos tienen un círculo con una sección roja que indica que es necesario cambiar el tanque. Otros indicadores tienen una barra con un segmento rojo. Algunos tanques no tienen ninguna referencia, en esos casos, cambie el tanque cuando la presión esté por debajo de los 500 PSI (35 kg/cm²).

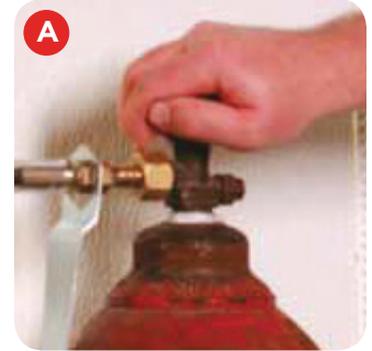
Si tiene un tanque a granel de CO₂, debe buscar el indicador en la parte superior del tanque (*fotografía D*). Suele tener el aspecto de un indicador de gasolina o un tubo de ensayo boca abajo. Debe indicar que el tanque está más de 1/4 lleno. Busque el indicador de presión del tanque. Si indica una presión de 120 PSI (8,4 kg/cm²) o menos, el tanque no tiene la presión suficiente para impulsar el CO₂. Si el indicador de contenido indica que el tanque está menos de 1/4 lleno o el indicador de presión indica una presión menor a 120 PSI (8,4 kg/cm²), llame a su proveedor para que llene tanque o revise su funcionamiento.



¿LA VÁLVULA ESTÁ ABIERTA?

Esto es fácil de revisar en los cilindros de CO₂ y es sorprendente ver con qué frecuencia alguien olvidó abrir la válvula. Una sencilla válvula a rosca abre y cierra el tanque.

- Gire la válvula hacia la izquierda para abrir el tanque y hacia la derecha para cerrarlo (*fotografía A*).
- Siempre abra la válvula completamente cuando use el tanque y cierre la válvula cuando no lo use. Esto evita que se fugue CO₂ a través del vástago de la válvula.



¿LA PRESIÓN ESTÁ CORRECTAMENTE AJUSTADA?

Si la presión no es la correcta, la carbonatación no será la esperada. Revise los ajustes del regulador de alta presión y del regulador de baja presión (*fotografía B*). Algunas de las tecnologías de reguladores más actuales vienen preestablecidas y no requieren indicadores (*fotografía C*). Consulte las instrucciones para revisar los reguladores de presión en la página 12.



ADVERTENCIA

EL CO₂ ES UN MATERIAL DE ALTA PRESIÓN

Preste atención a estas PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

- Mantenga los cilindros de CO₂ en posición vertical.
- Los cilindros se deben almacenar y usar en posición vertical en todo momento (*fotografía D*). Si se coloca un cilindro de CO₂ en posición horizontal, puede dañarse la válvula y, como consecuencia, producirse una fuga de gas peligrosa y fuera de control.
- Mantenga los cilindros de CO₂ en un área bien ventilada.
- Debido a que el dióxido de carbono reemplaza al oxígeno, debe asegurarse de que no se acumule dióxido de carbono en el área de almacenamiento.
- Mantenga los cilindros de CO₂ bien asegurados contra la pared.
- Cada cilindro de CO₂ contiene entre 700 y 1200 PSI (49 kg/cm² y 84 kg/cm²) de presión almacenada. ¡No sería nada bueno que se le cayera uno! Coloque una cadena o un soporte a 1/3 de la altura del cilindro para asegurar TODOS los cilindros. Esto incluye cilindros “en uso”, “de reserva” y “vacíos”.
- Mantenga los cilindros de CO₂ a temperatura ambiente.
- Si aumenta la temperatura ambiente, sucede lo mismo con la presión dentro del cilindro. Mantenga los cilindros de CO₂ lejos del calor para evitar la acumulación de presión excesiva.



CUÁNDO SOSPECHAR QUE HAY UNA FUGA DE CO₂

Este gráfico muestra el uso típico de CO₂ en un sistema surtidor de refrescos bien mantenido.

Tamaño del tanque	Cantidad de CO ₂ líquido	Produce lo suficiente para carbonatar
20 libras (9 kg)	20 libras (9 kg)	5 cajas de 5 galones (20 litros) o 10 cajas de 2,5 galones (10 litros)
50 libras (23 kg)	50 libras (23 kg)	12 cajas de 5 galones (20 litros) o 24 cajas de 2,5 galones (10 litros)

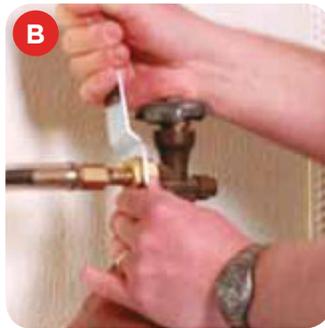


Si su sistema parece usar más CO₂ de lo normal, es momento de detectar si existe una fuga. (Consulte la página 13 para aprender **Cómo detectar una fuga de CO₂**).

CÓMO CAMBIAR UN CILINDRO DE CO₂ VACÍO

Cuando un cilindro de CO₂ esté vacío, siga estos pasos simples para cambiarlo.

- 1 Cierre el cilindro vacío.** Gire la válvula completamente hacia la derecha (*fotografía A*).
- 2 Afloje la tuerca de conexión.** Use SOLO una llave para CO₂ o una llave cerrada. Gire lentamente la tuerca grande hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj). Deténgase por un momento para permitir que se libere la presión (*fotografía B*).
- 3 Desprenda la manguera.** Termine de desatornillar la tuerca grande.
- 4 Cambie el cilindro.** Suelte la cadena o el soporte que asegura el cilindro vacío, trasládalo y asegúrelo en posición vertical en un área de almacenamiento. Coloque el nuevo cilindro y asegúrelo con la cadena o el soporte.
- 5 Revise la conexión.** Compruebe que la conexión del nuevo cilindro no tenga daños ni suciedad. Abra un poco la válvula del cilindro para expulsar cualquier residuo oculto (*fotografía C*).
- 6 Revise el sello.** Compruebe que la junta tórica selladora que está dentro de la tuerca grande no tenga daños ni suciedad. Si la conexión lleva una arandela de sellado, reemplácela por una nueva (*fotografías D y E*).
- 7 Conecte el cilindro nuevo.** Fije la tuerca grande, con la junta tórica o la arandela de sellado, al cilindro nuevo. Ajuste la tuerca con la llave (*fotografía F*).



CÓMO REVISAR LOS REGULADORES DE PRESIÓN DE CO₂

El **regulador de alta presión** (fotografía A) controla la cantidad de CO₂ que utiliza su sistema para producir agua carbonatada. El indicador de alta presión debe ajustarse en 105 PSI (7,4 kg/cm²) para carbonatadores autónomos, en 95 PSI (6,7 kg/cm²) para carbonatadores con refrigeración remota y en 75 PSI (5,3 kg/cm²) para los surtidores Bevariety™ y los carbonatadores fríos en unidades eléctricas de mostrador.

El **regulador de baja presión** (fotografía B) controla la presión del CO₂ que utiliza su sistema para llevar el jarabe desde el envase de bolsa en caja hasta el surtidor. Los reguladores de baja presión generalmente están montados cerca del suministro de jarabe. El indicador del regulador de baja presión debe estar ajustado en 65 PSI (4,6 kg/cm²), a menos que el jarabe se extraiga de envases de bolsa en caja ubicados en el sótano (en cuyo caso debe estar ajustado en 70 PSI [4,9 kg/cm²]).

Verifique la lectura en los indicadores de los reguladores de presión de CO₂ para determinar si dicha lectura coincide con la configuración correcta para su sistema de refrescos.

Si los reguladores no tienen indicadores visibles, puede solicitar un indicador de precisión (pieza n.º 20953) a través del programa de piezas de repuesto. Revise la presión con la misma técnica que se usa con los neumáticos de los automóviles. (fotografía C)

Llame al **1-800-241-COKE (2653)** para solicitar ayuda en caso de que el ajuste de presión de alguno de los reguladores no sea el correcto.



CÓMO DETECTAR UNA FUGA DE CO₂ ¿ESTÁ PERDIENDO CO₂?

Un cilindro de CO₂ de 20 libras contiene aproximadamente 9 kg de dióxido de carbono líquido y debe suministrar agua carbonatada suficiente para alrededor de 5 cajas de jarabe.

Un cilindro de CO₂ de 50 libras contiene aproximadamente 23 kg de dióxido de carbono líquido y debe suministrar agua carbonatada suficiente para alrededor de 12 cajas de jarabe. Si nota que su sistema usa demasiado dióxido de carbono, siga estos pasos simples para detectar si hay una fuga.

- 1 Cierre el suministro de CO₂.** Gire la válvula completamente hacia la derecha para interrumpir la presión al sistema (*fotografía A*).
NOTA: asegúrese de que NADIE accione el surtidor mientras usted revisa si hay una fuga de CO₂.
- 2 Revise el indicador.** Observe la lectura de presión en el indicador de 0 a 2000 PSI (0 a 140 kg/cm²) (*fotografía B*).
Si la presión es estable y se mantiene constante, no hay fugas.
Si la presión desciende ininterrumpidamente, significa que hay una fuga en el sistema.

QUÉ HACER

Llame sin cargo al Centro de atención al cliente de Coca-Cola, al 1-800-241-COKE (2653), si:

- Hay una fuga de CO₂;
- Necesita ajustar el regulador de CO₂ o los indicadores están dañados;
- No puede leer los indicadores.



PASO 4

PRESENTACIÓN

LIMPIEZA

Sus clientes asocian la calidad con un área limpia y ordenada.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Si mantiene su sistema surtidor limpio, contribuye a que funcione correctamente. Un aspecto limpio e higiénico les transmite a sus clientes una imagen de calidad.

QUÉ HACER

Es fácil mantener el área surtidora limpia y ordenada si sigue este programa regular de actividades.

DIARIAMENTE

- 1 Limpie la válvula surtidora.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con cloro. Retire las boquillas y los difusores de las válvulas surtidoras, límpielos con solución desinfectante y un cepillo para boquillas y colóquelos en la solución desinfectante por lo menos 3 minutos (*fotografía A*). Luego, retírelos y déjelos secar al aire. A continuación, limpie el cuerpo inferior de la válvula con un cepillo y solución desinfectante (*fotografía B*). Lávese las manos con agua y jabón, y vuelva a colocar las boquillas y los difusores. No lave las boquillas, los difusores ni la bandeja de drenaje en el lavavajillas.
- 2 Limpie la bandeja de drenaje.** Vierta 1/2 galón (2 litros) de solución desinfectante con cloro sobre el soporte para vasos y en el drenaje (*fotografía C*). Quite la rejilla. Limpie la bandeja de drenaje por dentro y por fuera con una toalla de tela limpia y solución desinfectante con cloro (*fotografía D*).
- 3 Limpie el surtidor.** Limpie todas las superficies exteriores del surtidor, incluidas las palancas, con una toalla de tela limpia y solución desinfectante con cloro (*fotografía E*). En el caso de equipos de pie, vacíe el contenedor de hielo y vierta dentro 1/2 galón (2 litros) de solución desinfectante. Seque con un paño. En el caso de equipos con pistola de soda, siga los pasos anteriores, luego retire y limpie la boquilla y el difusor con un cepillo adecuado y solución desinfectante. Deje secar al aire y vuelva a colocar la boquilla. En el caso de equipos con surtidor de hielo, limpie el conducto de hielo con un cepillo y solución desinfectante con cloro (*fotografía F*).
- 4 Complete y firme el Registro de inspección de desinfección de surtidores** (*fotografía G*).



SEMANALMENTE

- 1 Limpie los conectores del jarabe.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con cloro. Desconecte las mangueras de jarabe de los envases de bolsa en caja. Ponga en remojo los conectores en un balde destinado para ese fin lleno de solución desinfectante por 1 minuto. Es posible dejar en remojo varios conectores al mismo tiempo si están marcados con una etiqueta que identifique a qué sabor corresponden. Vuelva a conectar las mangueras de jarabe a los envases de bolsa en caja correspondientes.

MENSUALMENTE

- 1 Limpie el interior de los contenedores de hielo.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con cloro. **Desenchufe el surtidor.** Retire todo el hielo y enjuague el contenedor de hielo con agua tibia. Aplique la solución desinfectante con un cepillo suave con cerdas de nylon y mango largo, y friegue el interior del contenedor y el conducto de hielo. **NO USE** un cepillo metálico.
- 2 Limpie el condensador** (refrigeración mecánica). **Desenchufe el surtidor** y retire la tapa de la rejilla que se encuentra en la parte delantera del condensador. Use una manguera de vacío con un accesorio de cepillo suave para limpiar cuidadosamente la superficie descubierta del condensador. Cepille en el mismo sentido que las aletas de aluminio. Para evitar doblar las aletas y bloquear el flujo de aire, **NO** ejerza mucha presión!
- 3 Limpie el filtro del condensador** (refrigeración mecánica). Si el condensador tiene un filtro de espuma, no es necesario realizar el paso anterior. En vez de eso, quite el filtro de espuma y lávelo en una solución de agua y jabón. Enjuague bien y déjelo secar sobre una superficie plana. Vuelva a colocar el filtro de espuma cuando esté totalmente seco.

NOTA: NO apile vasos, cajas ni ningún otro material sobre el área de ventilación del surtidor ni alrededor de ella. Si bloquea el condensador, la refrigeración no será la adecuada. **NO** guarde elementos en el contenedor de hielo de los surtidores de pie, porque podría contaminar el hielo.

- 4 Mantenga en condiciones las etiquetas de los productos.** Revise todas las válvulas del surtidor y reponga las etiquetas dañadas o incorrectas.
- 5 Revise los filtros de agua para comprobar si funcionan.**

PASO 5

SENSACIÓN

SABOR

El sabor único y refrescante de los refrescos de surtidores de Coca-Cola®

POR QUÉ ES IMPORTANTE

La razón por la que los clientes compran refrescos es por su excelente sabor. Para asegurarse de servir solo refrescos de excelente sabor, debe probar el sabor de cada producto todos los días. Sirva una muestra y pruébela con atención. No debe tener ningún “sabor extraño” ni olores desagradables (*fotografía A*).

QUÉ REVISAR

Si detecta algún “sabor extraño” en los refrescos que sirve, o si tienen demasiado jarabe o están aguados, revise las siguientes cuestiones:

¿NECESITA UN FILTRO DE AGUA?

Si los refrescos tienen sabor u olor a cloro, es posible que el sistema surtidor requiera la instalación de un filtro de agua. Llame al **1-800-241-COKE (2653)** para obtener información sobre pruebas de agua y para que lo ayuden a encontrar una empresa autorizada de filtros de agua (*fotografía B*).

¿HA VENCIDO EL FILTRO DE AGUA?

Si tiene un filtro de agua, revise el cartucho del filtro para ver si está vencido o si está pasando agua por fuera del filtro. Reemplace el cartucho del filtro vencido por uno nuevo.

¿UTILIZA JARABE FRESCO?

Verifique que el jarabe no esté vencido y que se lo esté rotando correctamente (*fotografía C*). (Consulte la página 3 para saber cómo asegurarse de que el jarabe sea fresco).



¿ESTÁN LIMPIAS LAS VÁLVULAS DEL SURTIDOR?

Las boquillas y los difusores de la válvula del surtidor y el cuerpo inferior de la válvula (*fotografía D*) se deben limpiar TODOS LOS DÍAS para evitar condiciones de falta de higiene que puedan generar mal sabor en las bebidas. (Consulte la página 14 para conocer los **Procedimientos de limpieza y desinfección del surtidor**).

¿UTILIZA LA CLASE Y LA CANTIDAD DE HIELO ADECUADAS?

La clase y la cantidad de hielo adecuadas hacen a la calidad del refresco y marcan una gran diferencia en la experiencia del consumidor. El hielo debe mantener el refresco frío, no debe derretirse demasiado rápido ni diluir la bebida.

QUÉ HACER

- 1 Use la clase de hielo adecuada.** Use solo la clase de hielo recomendada para su sistema surtidor de refrescos (*fotografía E*). Nunca use hielo embolsado, ya que produce espuma y puede dañar el surtidor de hielo.
- 2 Use la cantidad de hielo adecuada.** Coloque siempre la cantidad recomendada para el tamaño de bebida que está sirviendo. Si usa hielo duro en cubos, llene 1/3 del vaso con hielo.
- 3 Siempre sirva el hielo con un cucharón para hielo.** Es higiénico.
- 4 Mantenga el contenedor de hielo cerrado.** Asegúrese de tapan el contenedor cuando no esté en uso para evitar que el hielo se derrita. Esto también evitará que accidentalmente caiga algo dentro del contenedor de hielo.
- 5 El contenedor de hielo es SOLO para almacenar hielo.** Nunca almacene alimentos, cucharones para hielo, botellas, cajas de jugo, etc. en el contenedor de hielo. Podrían contaminar el hielo.



ALERTA POR ALTERACIONES EN LA CALIDAD DEL AGUA

PROCEDIMIENTOS PARA EL REINICIO DE LOS EQUIPOS DESPUÉS DE QUE EL GOBIERNO EMITA UNA ALERTA SOBRE ALTERACIONES EN LA CALIDAD DEL AGUA

Propósito: el propósito de este procedimiento es ayudar a los clientes a purgar y desinfectar los equipos después de que se emita una alerta sobre alteraciones en la calidad del agua. Este procedimiento solo se debe llevar a cabo DESPUÉS de que se haya dado por terminada la situación de alerta.



EQUIPOS PARA TENER EN CUENTA:

Surtidores de bebidas, máquinas de jugo, máquinas de hielo, surtidores de bebidas carbonatadas congeladas y todo otro dispositivo que use agua, tales como máquinas de café, filtros y cartuchos, y sistemas de ósmosis inversa.

Destruya todo el hielo fabricado antes de que se emitiera la alerta o mientras esté vigente:

- de las máquinas de hielo;
- de los equipos surtidoras de bebidas;
- de cualquier otro contenedor de hielo que tenga.

Procedimiento para obtener un certificado otorgado por funcionarios municipales que indique que la fuente de agua es segura

- 1 Purgue la tubería de entrada de agua de la red de suministro.
 - Abra el agua fría de un lavamanos y déjela correr por al menos 30 minutos.
- 2 Purgue todas las tuberías de agua del establecimiento.
 - Abra todos los otros grifos de agua fría y deje correr el agua por al menos 5 minutos.

Reinicio de los equipos

NOTA: se deben reemplazar todos los filtros de agua de los equipos de suministro de bebidas o hielo antes de reiniciar el servicio.

Si dispone del Programa de Gestión de Filtros de Coca-Cola, llame al **1-800-241-COKE (2653)** para confirmar que se le enviará un técnico para reemplazar los cartuchos de los filtros.

Si dispone del Programa de Gestión de Filtros de Ecolab, llame al servicio de atención al cliente al **1-800-352-5326** para solicitar una visita de emergencia del departamento de servicio de Ecolab.

Filtros de agua de mantenimiento propio

Siga estos pasos para reemplazar los filtros de agua antes de reiniciar los equipos surtidores:

- Lo primero que debe hacer antes de reiniciar los equipos es reemplazar los filtros de agua.
- Deje correr el agua de la válvula durante 5 minutos.
- Retire los cartuchos del filtro de agua usados y deséchelos.
- Siga los procedimientos de desinfección recomendados por el fabricante del filtro de agua para desinfectar y limpiar las mangueras de agua que conectan el sistema de filtración con las válvulas de suministro del equipo surtidor.
- Coloque cartuchos de filtro de agua nuevos.
- Todo sistema que no tenga un cartucho de filtro de agua nuevo no debería volverse a poner en funcionamiento.

Sistemas de ósmosis inversa

- Desinfecte el sistema según lo recomendado por el fabricante, incluidos los tanques de almacenamiento o cisternas.
- Comuníquese con su proveedor del sistema por este servicio.

Máquinas de hielo

- Realice dos ciclos completos de preparación de hielo y deseche todo el hielo producido.
- Desinfecte el contenedor de la máquina de hielo.

Surtidores de bebidas

- Si el surtidor tiene un contenedor de hielo, desinfectelo.
- Accione dos veces la válvula de cada surtidor por al menos 2 minutos.
- Para el surtidor Coca-Cola Freestyle[®], sirva una bebida carbonatada y una no carbonatada por 2 minutos.
- Pruebe todas las bebidas. Si la bebida de alguna de las válvulas tiene sabor extraño, accione la válvula durante otro minuto y vuelva a revisar si el sabor es satisfactorio. De no ser sí, solicite una visita del servicio técnico.

Surtidores de bebidas congeladas

- Deseche todos los productos de los surtidores.
- Solicite una visita del servicio técnico.

Máquinas de jugo

- Deje correr el agua por la unidad durante al menos 5 minutos en el primer sabor.
- Deje correr el agua en todos los demás sabores de la misma unidad por al menos 1 minuto.

Cafeteras/Teteras

- Prepare por lo menos 4 tazas de agua caliente por unidad.

Si en algún momento del proceso de purgado se pone en duda la efectividad de los procedimientos, estos deberán repetirse en su totalidad.

Si bien estos son los procedimientos recomendados, no garantizan que será seguro usar el equipo después de realizarlos. Es responsabilidad del cliente asegurarse de que: (i) los procedimientos sean apropiados y efectivos; y (ii) que el equipo sea seguro de usar y esté listo para retomar el funcionamiento normal después de una alerta sobre alteraciones en la calidad del agua.

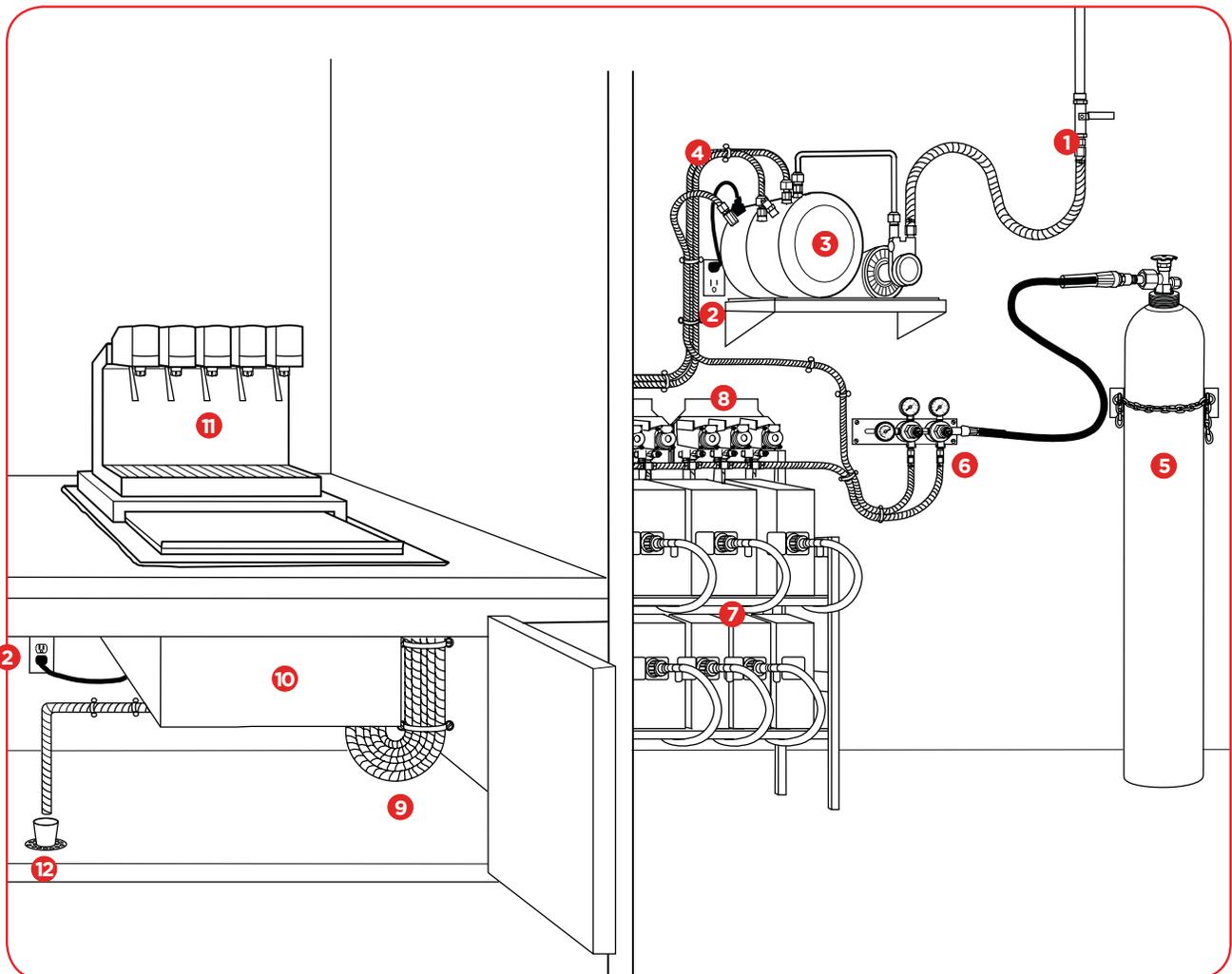
AYUDA

¿CÓMO ESTÁ COMPUESTO SU SISTEMA SURTIDOR DE REFRESCOS?

Puede resultarle útil pensar en su sistema surtidor de refrescos como si fuera una especie de “minifábrica” diseñada para producir bebidas terminadas de alta calidad. El sistema enfría el jarabe y el agua carbonatada, y los mezcla en la proporción adecuada en la válvula surtidora.

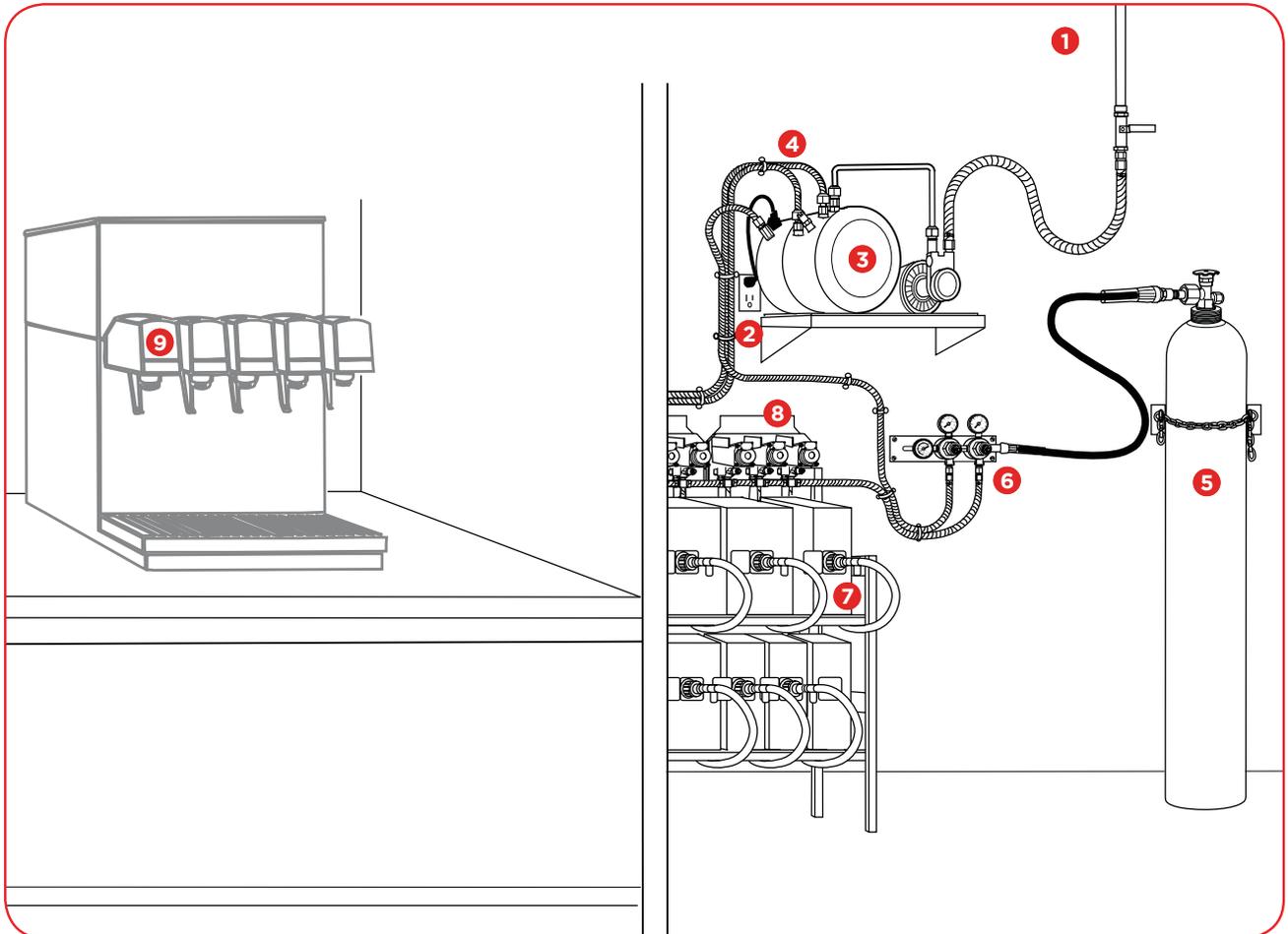
Su sistema surtidor fabrica refrescos de calidad en un proceso simple de 4 pasos:

- 1 Se mezclan agua y dióxido de carbono (CO₂) en un carbonatador para producir agua carbonatada.
- 2 El agua carbonatada se enfría en la unidad de refrigeración de camino hacia la válvula surtidora.
- 3 El jarabe se enfría en la unidad de refrigeración de camino hacia la válvula surtidora.
- 4 La válvula surtidora está configurada para mezclar el agua carbonatada con el jarabe en la proporción adecuada y producir una bebida perfectamente mezclada a una temperatura de 40° F (5° C) o menos.



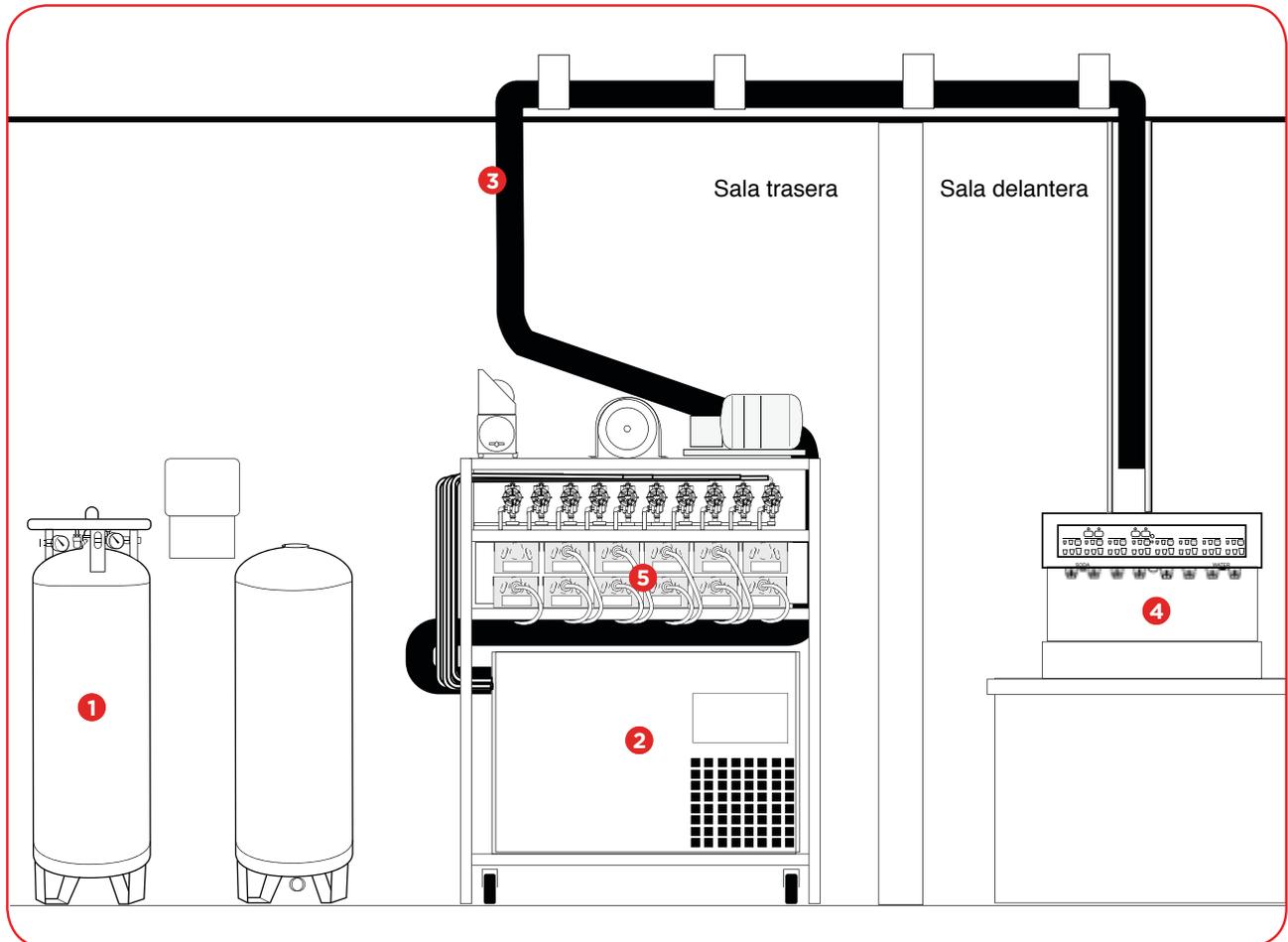
COMPONENTES DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN CON HIELO

- 1 Suministro de agua de 1/2 in (12,7 mm), como mínimo, con válvula de apagado; presión de agua mínima de 40 PSI (2,8 kg/cm²)
- 2 Tomacorriente doble conectado a tierra de uso exclusivo, de 115 voltios y 20 amperes
- 3 Carbonatador
- 4 Línea de alimentación de agua carbonatada
- 5 Cilindro o tanque a granel de CO₂
- 6 Reguladores de CO₂: de presión alta y baja
- 7 Contenedores de jarabe envasado con el sistema de bolsa en caja de 5 o 2,5 galones (20 o 10 litros)
- 8 Bombas para el sistema de bolsa en caja: una para cada sabor
- 9 Mangueras de jarabe que conectan el envase de bolsa en caja con el surtidor
- 10 Contenedor de hielo con placa fría
- 11 Surtidor
- 12 Drenaje de piso aprobado de al menos 3 in (7,6 cm) ubicado a una distancia de 3 pies (1 m) del surtidor



SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN MECÁNICA

- 1 Suministro de agua de 1/2 in (12,7 mm), como mínimo, con válvula de apagado; presión de agua mínima de 40 PSI (2,8 kg/cm²)
- 2 Tomacorriente doble conectado a tierra de uso exclusivo, de 115 voltios y 20 amperes
- 3 Carbonatador
- 4 Línea de alimentación de agua carbonatada
- 5 Cilindro o tanque a granel de CO₂
- 6 Reguladores de CO₂: de presión alta y baja
- 7 Contenedores de jarabe envasado con el sistema de bolsa en caja de 5 o 2,5 galones (20 o 10 litros)
- 8 Bombas para el sistema de bolsa en caja: una para cada sabor
- 9 Surtidor



SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN REMOTA

- 1 Cilindro o tanque a granel de CO₂
- 2 Unidad remota con carbonatador incorporado
- 3 Conductos aislantes de agua y jarabe
- 4 Surtidor
- 5 Contenedores de jarabe envasado con el sistema de bolsa en caja de 5 o 2,5 galones (20 o 10 litros)

CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE COCA-COLA

Ahorre tiempo y evite las visitas del servicio técnico con el Centro de atención al cliente de Coca-Cola. Llame al **1-800-241-COKE (2653)**, ¡el servicio de reparación de surtidores de refrescos más rápido que existe!

El Centro de atención al cliente de Coca-Cola es su línea directa para recibir asesoramiento técnico y orientación telefónica sobre los procedimientos de solución de problemas.

El Centro de atención al cliente de Coca-Cola funciona las 24 horas del día, los 7 días de la semana.

Los representantes del servicio de atención al cliente lo ayudarán a determinar si el problema puede resolverse por teléfono. Si es así, un técnico experimentado de Coca-Cola lo ayudará a arreglar su equipo surtidor de bebidas por teléfono (Phone Fix®) para que pueda volver a servir bebidas rápidamente. Es fácil, rápido y gratis. Si necesita una visita del servicio técnico, se enviará de inmediato un agente de servicio autorizado de su zona. En muchos casos, el Centro de atención al cliente de Coca-Cola puede ofrecerle una solución temporaria que le permitirá mantener el surtidor en funcionamiento hasta que llegue el agente de servicio.

CUANDO LLAME:

- 1 Díganos su número de teléfono. El código de área y número de teléfono del lugar donde se necesita el servicio nos permitirá acceder rápidamente a su información de cuenta. Confirmaremos su dirección y horarios de atención.
- 2 Describa el problema. Un asesor técnico experimentado hará todo lo posible para guiarlo a través del proceso de reparación.
- 3 Si la reparación no se puede realizar por teléfono, el Centro de atención al cliente de Coca-Cola le solicitará a un proveedor de servicio autorizado del área que envíe un técnico adonde usted se encuentra.

VERIFICACIONES RÁPIDAS

Elimine los períodos de inactividad y las llamadas al servicio técnico con estas verificaciones rápidas que le ahorrarán dinero

A menudo, las causas del problema son las cuestiones más simples. Antes de llamar al Centro de atención al cliente de Coca-Cola, tómese un momento para comprobar las siguientes situaciones habituales.

- 1 CO₂.** ¿El cilindro de CO₂ está cerrado o vacío? ¿Los reguladores de presión están debidamente ajustados?
- 2 Electricidad.** ¿El surtidor o el carbonatador están desenchufados? ¿El interruptor de arranque del surtidor está apagado? ¿Se ha quemado un fusible o se ha desconectado el disyuntor?
- 3 Refrigeración.** ¿Las bebidas que sirve están templadas? ¿El condensador está limpio y libre de residuos u objetos que puedan bloquear el flujo de aire? ¿La parte inferior del contenedor de hielo está completamente cubierta de hielo?
- 4 Jarabe.** ¿Los envases de jarabe están llenos y debidamente conectados?
- 5 Agua.** ¿Está abierto el suministro de agua? ¿Está pinzada alguna manguera del sistema surtidor? ¿Está obstruido el filtro de agua?

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
1. No sucede nada cuando presiona la palanca o el botón.	Suelte la palanca o el botón y accíonelos varias veces con rapidez.	¿Está encendido el interruptor de arranque?	Encienda el interruptor de arranque.
		Puede que el interruptor de la palanca o del botón esté atorado.	Llame para solicitar una visita del servicio técnico.
		¿El cable del surtidor está enchufado?	Enchufe el cable.
	Pruebe las otras válvulas del surtidor. Si no obtiene resultados...	¿Se ha quemado un fusible o se ha desconectado el disyuntor?	Reemplace el fusible o conecte el disyuntor.
		¿Están cerradas las válvulas de paso de jarabe o agua que se encuentran detrás de la válvula surtidora?	Abra las válvulas de paso.
2. Sale solo agua cuando presiona la palanca o el botón.	Revise el cilindro de CO ₂ para verificar si está vacío.	¿Se quedó sin CO ₂ ?	Reemplácelo por un cilindro de CO ₂ lleno.*
			Cámbielo por un cilindro de reserva.
			Pida una entrega de CO ₂ .
3. Es posible servir agua y jarabe, pero la bebida sale mal carbonatada o sin carbonatar cuando presiona la palanca o el botón.	Revise el cilindro de CO ₂ .	¿Se quedó sin CO ₂ ?	Reemplácelo por un cilindro de CO ₂ lleno.*
			Cámbielo por un cilindro de reserva.
			Pida una entrega de CO ₂ .
		¿La presión que va hacia el carbonatador es demasiado baja?	Aumente el ajuste de presión en el regulador.
		¿Hay burbujas de aire en el tanque del carbonatador?	Tire de la argolla de seguridad de la válvula del carbonatador varias veces para dejar que salga el aire atrapado.

*Cada vez que reemplace el cilindro de CO₂, haga funcionar el carbonatador para que se produzca agua carbonatada.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
4. Solo sale jarabe cuando presiona la palanca o el botón. No se escucha ningún ruido de CO ₂ saliendo de la boquilla surtidora.	Pruebe las otras válvulas del surtidor.	¿Funciona el carbonatador?	Asegúrese de que el carbonatador esté enchufado y de que las válvulas de agua y CO ₂ estén abiertas.
	Si las demás válvulas funcionan y esta es la única válvula para jarabe...	¿La manguera de agua carbonatada está congelada?	Desenchufe la refrigeración y llame al servicio técnico.
		¿Se ha ajustado la presión del CO ₂ en un punto tan alto para el carbonatador que no se puede abrir la válvula surtidora?	Ajuste la presión del carbonatador de CO ₂ .
		¿La válvula de paso de agua que se encuentra detrás de la válvula surtidora está cerrada?	Abra la válvula de paso.
5. Escucha que sale CO ₂ de la boquilla, pero solo sale jarabe cuando presiona la palanca o el botón.	Asegúrese de escuchar que sale gas; en ese caso, el problema está en el carbonatador.	¿El carbonatador está desenchufado?	Enchufe el carbonatador.
		¿El paso de agua al carbonatador está cerrado? (Escuche si hay ruidos de bombeo más fuertes que lo normal).	Abra la llave de agua.
		¿Es demasiado alta la presión de CO ₂ que va hacia el carbonatador?	Baje el ajuste de presión del carbonatador.
6. No se escucha ningún ruido de CO ₂ saliendo de la boquilla y sale solo agua carbonatada cuando presiona el botón o la palanca.	Revise el sistema del jarabe.	¿Se ha desconectado el conector del envase de bolsa en caja? ¿Está vacío el envase de bolsa en caja?	Enjuague el conector con agua tibia y vuelva a conectarlo correctamente.
		¿La válvula de paso del jarabe está cerrada?	Abra la válvula de paso.
		¿La manguera de jarabe está doblada?	Desdoble la manguera.
		¿No funciona la bomba del envase de bolsa en caja?	Llame para solicitar una visita del servicio técnico.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
7. Obtiene una bebida normal cuando presiona la palanca o el botón. Sin embargo, la válvula continúa funcionando después de retirar el vaso.	Tire de la palanca o presione el botón. Si no se detiene el flujo, repítalo varias veces con rapidez. Si el flujo aún no se detiene, desenchufe el cable de alimentación del surtidor. Retire la tapa y desenchufe el interruptor eléctrico de la válvula defectuosa. Enchufe el cable de alimentación para que las otras válvulas puedan funcionar.	¿Están pegados la palanca o el botón de la válvula?	Limpié la válvula y quite el jarabe o la suciedad acumulados.
8. Cuando presiona la palanca o el botón obtiene una bebida normal, pero con demasiada espuma.	¿Es el primer vaso que sirve después de un largo período sin uso?	Controle la temperatura de consumo. Si está por encima de los 40° F (5° C), sirva varios vasos para eliminar el producto de las mangueras.	Controle la temperatura de consumo al empezar el horario de atención y luego de períodos cortos; retire el producto templado de las mangueras.
	¿Usa vasos de vidrio?	¿Está sucio el vidrio? ¿Tiene una película de jabón?	Lave y enjuague los vasos de vidrio completamente para eliminar toda suciedad y restos de jabón.
		¿Están tibios los vasos de vidrio?	Deje enfriar los vasos de vidrio a temperatura ambiente.
	¿La boquilla surtidora está sucia?	Revise el ensamble de cada boquilla y límpielo si es necesario.	Establezca un cronograma regular para limpiar las válvulas.
	¿Está usando la clase incorrecta de hielo?	¿El hielo está demasiado congelado (hielo de congelador)?	Asegúrese de que no se haya guardado el hielo en un congelador y de que la temperatura en superficie no sea menor a 32 °F (0 °C).
	Revise el cilindro de CO ₂ .	¿Es demasiado alta la presión que va hacia el carbonatador?	Reduzca el ajuste de la presión en el regulador.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
9. Sirve bebidas muy calientes (por encima de los 40° F [5° C]) y tiene un sistema de placa fría o de refrigeración con hielo.	Asegúrese de que solo se guarde hielo en el contenedor.	¿Está congelada la placa fría?	Asegúrese de que haya hielo suficiente para cubrir completamente la placa fría.
		¿Se han formado “puentes de hielo” (agua que queda sobre la placa fría, cubierta de hielo)?	Coloque hielo sobre la placa fría.
		¿Hay agua estancada en la cámara de refrigeración?	Revise y limpie el drenaje, según sea necesario.
		¿Está limpia la placa fría?	Retire el hielo del recipiente y limpie la superficie de la placa fría solo con agua tibia.
	¿Es el primer vaso que sirve después de un largo período sin uso?	Controle la temperatura de consumo. Si está por encima de los 40° F (5° C), sirva varios vasos para eliminar el producto de las mangueras.	Controle la temperatura de consumo al empezar el horario de atención y luego de períodos cortos; retire el producto templado de las mangueras.
10. Sirve bebidas muy calientes (por encima de los 40° F [5° C]) y tiene un sistema de refrigeración mecánica.	¿Es el primer vaso que sirve después de un largo período sin uso?	Controle la temperatura de consumo. Si está por encima de los 40° F (5° C), sirva varios vasos para eliminar el producto de las mangueras.	Controle la temperatura de consumo al empezar el horario de atención y luego de períodos cortos; retire el producto templado de las mangueras.
	Revise el condensador.	¿Hay cajas, vasos, tapas, etc. que bloquean el aire que entra al condensador?	Retire todo elemento que se encuentre sobre la unidad de refrigeración o delante de ella.
		¿Está sucio el condensador?	Limpie las aletas del condensador con un cepillo y agua tibia.
		¿La unidad de refrigeración está enchufada a un tomacorriente?	Si está desconectada, enchufe el cable de alimentación.
		¿Se ha quemado un fusible o se ha desconectado el disyuntor?	Reemplace el fusible o conecte el disyuntor.
Revise la bomba de recirculación (solo para refrigeración remota).	¿La bomba de recirculación está apagada?	Encienda la bomba de recirculación.	

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO	
11. Obtiene una bebida con poco sabor cuando presiona la palanca o el botón.	Revise el sistema del jarabe.	¿Está vacío el cilindro de CO ₂ ?	Cambie el cilindro de CO ₂ *	
		¿El sistema no tiene más jarabe?	Reemplace el envase de bolsa en caja vacío por un envase lleno.	
		¿Se desconectó el conector del envase de bolsa en caja?	Enjuague el conector con agua tibia y vuelva a conectarlo correctamente.	
		¿Es demasiado bajo el ajuste de presión del CO ₂ que va hacia el sistema de jarabe?	Consulte la página 10 para conocer el ajuste correcto de su sistema.	
	¿Usa la técnica adecuada para servir?	¿Las bebidas se preparan con anticipación?	Nunca prepare las bebidas con anticipación. Si lo hace, el hielo diluirá las bebidas antes de que los clientes las reciban.	
			¿La manguera de jarabe está doblada?	Desdoble la manguera.
			¿No funciona la bomba del envase de bolsa en caja?	Llame para solicitar una visita del servicio técnico.

*Cada vez que reemplace el cilindro de CO₂, haga funcionar el carbonatador para que se produzca agua carbonatada.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
12. Sale una bebida demasiado dulce cuando presiona la palanca o el botón.	Revise el cilindro de CO ₂ .	¿Está vacío el cilindro de CO ₂ ?	Cambie el cilindro de CO ₂ .*
		¿La presión de CO ₂ que va hacia el carbonatador es demasiado baja?	Aumente el ajuste de presión en el regulador.
		¿Hay burbujas de aire en el tanque del carbonatador?	Tire de la argolla de seguridad de la válvula del carbonatador varias veces para dejar que salga el aire atrapado.
		¿La presión de CO ₂ que va hacia el sistema de jarabe es demasiado alta?	Consulte la página 10 para conocer el ajuste correcto de su sistema.
	Revise la válvula surtidora.	¿Falta el difusor?	Reemplace el difusor.
		¿Está limpia la válvula?	Limpie periódicamente todas las válvulas, solo con agua tibia.
	Revise la presión del agua (para bebidas no carbonatadas).	¿La presión del agua es menor de 40 PSI (2,8 kg/cm ²)?	Compruebe si los filtros de agua están obstruidos.

*Cada vez que reemplace el cilindro de CO₂, haga funcionar el carbonatador para que se produzca agua carbonatada.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	ACCIÓN INMEDIATA	QUÉ REVISAR	CÓMO RESOLVERLO
13. Obtiene una bebida con sabor extraño cuando presiona la palanca o el botón.	¿Se ha conectado el producto correcto a la manguera de jarabe?	¿Se ha conectado un envase de bolsa en caja con otro producto a la manguera durante algún tiempo?	Sirva los vasos necesarios para eliminar el producto del sistema.
			El problema se puede resolver con el tiempo.
	Verifique el sabor y el olor del agua cuando entra al carbonatador y al salir de él.	¿Se ha interrumpido el suministro de agua (por lluvia, obras en la tubería principal, etc.)?	Puede ser necesario usar un filtro para eliminar el sabor y el olor. Consulte la página 15.
	Revise el sabor y el olor de cada jarabe en el tanque y en el surtidor.	¿Su restaurante tiene tuberías nuevas?	El problema se puede resolver con el tiempo.
		Si el sistema tiene un filtro de agua, ¿es necesario cambiar el cartucho del filtro?	Cambie el cartucho del filtro de agua (generalmente, es necesario hacerlo cada seis meses).
	¿Hay agua estancada en las mangueras de bebidas?	Llame para solicitar una visita del servicio técnico.	
Revise la válvula surtidora.	¿Está limpia la válvula?	Limpie las boquillas, los difusores y el cuerpo inferior de las válvulas todos los días con una solución desinfectante con cloro y un cepillo destinado para ese fin.	

KIT DE CONTROL DE CALIDAD

Si necesita un kit de control de calidad, llame al **1-800-241-COKE (2653)** para solicitarlo.

EL KIT DE CONTROL DE CALIDAD INCLUYE:

- Un cepillo para limpiar el cuerpo inferior de la válvula;
- Un cepillo para limpiar el conducto de hielo;
- Un termómetro;
- Un cepillo para limpiar boquillas;
- Una etiqueta adhesiva con el número telefónico gratuito del Centro de atención al cliente de Coca-Cola.

VÁLVULAS DE ORO™

¡Ahorre tiempo!
Evite las visitas del servicio técnico con
el Centro de atención al cliente de Coca-Cola.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE COCA-COLA
1-800-241-COKE (2653)



Manual Válvulas de oro actualizado por última vez por
Lighthouse Marketing (770.590.4897) en septiembre de 2015